

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.

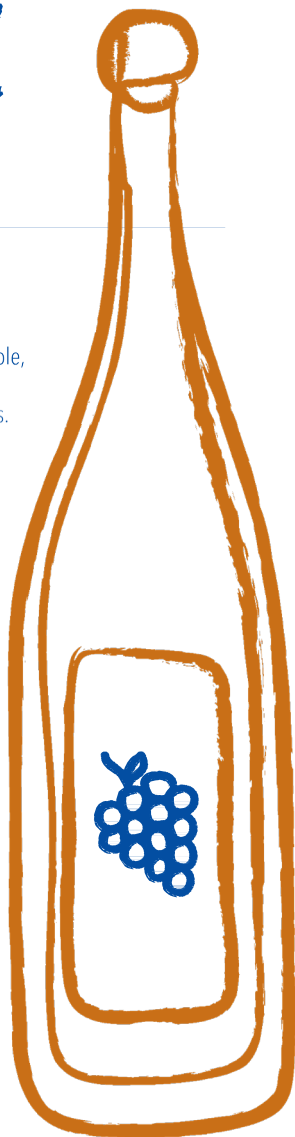
Un sol vivant comme allié

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 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.



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 16
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

VINS ROUGES

6,99 €

la bouteille de 75 cl soit
9,32 € 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.



VIN DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Carignan noir, Grenache noir,
Syrah noir, Merlot noir



Chamu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viandes grillées, pizza,
pâtes, charcuteries.
Neufchâtel,
camembert.

Style languedocien affirmé : ample et structuré, avec un registre poivré, des notes de réglisse et une légère touche toastée. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,90 €

la bouteille de 75 cl soit
7,87 € le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

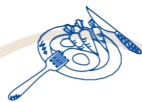
Pinot noir



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.

Languedoc-
Roussillon



5,29 €

la bouteille de 75 cl soit
7,05 € le litre



IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

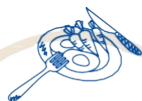
Cabernet sauvignon noir,
Syrah noir



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.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



6,59 €

la bouteille de 75 cl soit
8,79 € 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.

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.

5,95 €

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



VINS ROUGES

Italie

8,90 €

la bouteille de 75 cl soit
11,87 € le litre



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

8,90 €

la bouteille de 75 cl soit
11,87 € 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 ROUGES

Languedoc-
Roussillon



10,50 €

la bouteille de 75 cl soit
14,00 € 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
13,13 € le litre



AOP BORDEAUX CHÂTEAU LAUBARIT Château Morlan Tuilière

Merlot noir



Charmu 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.



VINS ROUGES

6,99 €

la bouteille de 75 cl soit
9,32 € le litre



VIN DE FRANCE CARAMBOUILLE Les Vignerons d'Estézargues

Grenache noir, Cinsault noir,
Carignan noir, Mourvèdre noir



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins
Apéritif, crustacés, pizza.
Tommes fermières au lait
cru de vache.

**Robe rubis translucide. Nez fringant sur la grenadine, la mandarine
et les épices douces. La bouche est souple, fraîche et croquante.**

Créée en 1965, cette coopérative gardoise réunit dix vignerons au sein d'une
même cave. Ils ont pris le parti de vinifier sans intrant depuis plus de vingt ans,
avec des fermentations spontanées, sans collage ni filtration.



ViNS BLANCS

6,25 €

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

demeter



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.

VINS DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Sauvignon blanc, Chardonnay blanc,
Grenache blanc, Muscat à petits
grains blanc



Frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Coquillages, poissons grillés,
tartare de saumon, volaille.
Fromages de chèvre.

Robe jaune pâle. Le nez est sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche présente une belle vivacité, avec une finale fraîche et longue.

Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



4,60 €

la bouteille de 75 cl soit
6,13 € le litre

VINS BLANCS

6,25 €

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



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.

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.

ViNS BLANCS

Sud-Ouest



06,80 €

la bouteille de 75 cl soit
09,07€ le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

Grenache gris



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons, tartare de dorade,
volaille au citron.

Fromages à
pâte pressée.

Robe dorée. Le nez est aromatique et profond, avec une pointe acidulée et des notes d'amande fraîche. La bouche est vive, avec une acidité précise. 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 rapportés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.



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



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.



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

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

CHANTALE GINIES

«DOMAINE GINIÈS»



Issu d'une famille originaire de Rochebrune, le Domaine Giniès s'est installé à Piégon à la fin du XVIII^e siècle. Depuis, sept générations se sont succédé, chacune contribuant au développement du domaine.

D'abord tourné vers la polyculture, le domaine développe progressivement son vignoble et obtient l'AOC Côtes du Rhône en 1970, avant de créer sa propre cave en 1975. Consciente très tôt de l'impact de l'agriculture conventionnelle sur l'environnement, la famille fait le choix de l'agriculture biologique dès 1990.

Aujourd'hui porté par les nouvelles générations, le Domaine Giniès perpétue son identité à travers la vigne et l'oléiculture, tout en adaptant ses pratiques aux enjeux du changement climatique et à la raréfaction de l'eau. Plus de 35 ans d'engagement en agriculture biologique au service d'un domaine familial resté fidèle à ses racines



Anecdote de Chantale :

En 1956, un hiver exceptionnellement rude, avec des températures avoisinant -15 °C pendant plusieurs semaines, détruit la totalité des oliviers du Domaine Giniès. Cette catastrophe pousse la famille à diversifier ses cultures, puis à développer progressivement la vigne. Un épisode climatique qui aura profondément façonné l'histoire du domaine !



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Vins indisponibles dans le magasin de Charancieu.



CHRISTOPHE PERRET

«LA CAVE DE MON PERE»



Petit domaine biologique de 2 ha (15 ans déjà!), «La cave de mon père» entretient les vieilles vignes de Savoie. Depuis quatre générations de vignerons passionnés, nos vins blancs rouges et rosés exaltent le caractère racé de notre vignoble soixantenaire. Le cépage Jacquère qui donne «l'Apremont» est décliné en huit cuvées différentes. L'ancienneté de notre savoir faire garantit la qualité de notre production, à découvrir dans vos magasins Biocoop.



Vigneron depuis 2001, Christophe PERRET a travaillé dans des domaines en France et à l'étranger d'où il a ramené des techniques appliquées aux vins de Savoie. Vinifiant l'Apremont en précurseur parfois en fût de chêne (à la bourguignonne) ou initiant la vendange nocturne manuelle pour se prémunir des canicules par la récolte de raisins frais. Dès 2004 il conçoit un vin de glace savoyard (le «Glacialys») devançant bien des cuvées ultérieures des autres vignerons. En 2006 il mit au point son premier vin «nature» (sans sulfites ajoutés). Il adapta à notre région les «climats» bourguignons, soit un vin par parcelle. De plus il développa en 2010 des semis mellifères pour la protection des abeilles. Enfin, dès le début des années 2000, par la création d'étiquettes décalées et poétiques, il anticipa de 25 ans ce qui est devenu aujourd'hui (presque) une mode.. La créativité au service de sa passion, le vin.



L'Apremont bio 2025 vieilles vignes «Le chant du signe» traduit par son visuel tout à la fois la récession du métier de vigneron et la fin de la paix dans le monde, et marque ainsi l'époque. Vinifié à basse température dans un œuf de 250 litres et un fût de chêne de 228 litres, les vins obtenus sont assemblés au terme de 5 mois d'élevage.

Le résultat? Un vin sec particulier sinon étonnant, d'une belle finesse et longueur en bouche soulignée par une finale sur une amertume rafraichissante. Sa richesse se traduit par des arômes subtils de zestes d'agrumes et banane séchée avec une bouche compotée par un joli travail sur l'oxydatif et la trame minérale bien présente. Pauvre en sulfites, il se garde néanmoins encore 2 ans.

A consommer sur sushis, poissons de lacs et mets exotiques.



Accords
mets et vins

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

ÉLODIE DAUMAS

«DOMAINE SAINT-APOLLINAIRE»



Petit Bienvenue au Domaine Saint-Apollinaire.

Niché au pied du charmant village de Puyméras, face au majestueux Mont Ventoux et à deux pas de Vaison-la-Romaine, le Domaine Saint-Apollinaire s'épanouit sur 12 hectares de vignes baignées de soleil.

Une histoire de famille et d'expertise.

Créé en 1963 par Frédéric Daumas (Œnologue Conseil et Expert Agricole), le domaine incarne une passion transmise de génération en génération. En 2004, sa fille Élodie Daumas, également œnologue diplômée, le rejoint. Aujourd'hui à la tête de l'exploitation, Élodie perpétue ce savoir-faire unique dans le respect de la nature et de la Biodynamie.

Pionniers de la Biodynamie depuis 1967

Depuis plus de 50 ans, nous cultivons nos vignes selon les principes exigeants de la biodynamie (certifiée Demeter) : aucun produit chimique de synthèse, des tisanes de plantes, des minéraux et le suivi méticuleux du calendrier lunaire.

Les vendanges sont 100 % manuelles et respectueuses du fruit.

Des cuvées d'exception, authentiques et vivantes

Notre philosophie ? Révéler la pureté et la typicité de notre terroir. Nos vinifications traditionnelles se font sans aucun ajout de sulfites extérieurs, sans collage et sans chimie.

Aux côtés des cépages régionaux emblématiques (Grenache, Cinsault, Clairette), nous avons sublimé la Syrah et le Viognier pour offrir des vins au caractère affirmé.

Laissez-vous séduire par notre gamme sur le thème des poissons : Poisson Blanc, 1,2,3 Poissons et Poisson Rouge, ainsi que notre gamme traditionnelle : L'Exceptionnel, la Cuvée 1967 et La Quintessence.



Anecdote d'Élodie :

« Une histoire de famille... et de poissons ! 🐟 »

Un clin d'œil du destin : être nées un 1er avril, c'est le lien insolite qui m'unit à mes deux filles ! C'est pour sublimer cet événement familial exceptionnel qu'est née, en 2017, la saga des « Cuvées des Poissons ».

De l'iconique rosé **1,2,3 Poissons** aux subtiles cuvées **Poisson Blanc** et **Poisson Rouge**, découvrez une gamme de caractère, créée pour partager la joie des moments uniques. »

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Vins indisponibles dans le magasin de Charancieu.



LAURENT FONDIMARE & WILFRID DEBROIZE

«DOMAINE DES RUTISSONS»



Le Domaine des Rutissons s'étire sur les contreforts du massif de la Chartreuse, sur les communes de La Terrasse, du Touvet et de Saint-Vincent-de-Mercuze. Son vignoble de 7 hectares est issu de la reconquête d'anciens coteaux viticoles du Grésivaudan et compte notamment 1,5 hectare de vieilles vignes.

Repris en 2010 par Laurent Fondimare, rejoint par Wilfrid Debroize en 2012 puis associé en 2015, le domaine privilégie les cépages historiquement cultivés dans la vallée et la région alpine : Verdesse, Jacquère, Étré de la d'Huy, Persan et autres cépages locaux.

Engagé en agriculture biologique depuis 2014 et labellisé AB depuis 2017, le domaine favorise l'équilibre naturel du vignoble et s'inspire notamment de pratiques biodynamiques.

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main et les vinifications le plus naturellement possible, sans levures extérieures. Les vins sont élevés sur leurs lies, parfois en fûts de chêne, afin de préserver et mettre en valeur l'originalité et la typicité de chaque cépage.



Anecdote de Laurent :

« Nous sommes deux artisans, sans doute artistes, puisque autodidactes tous les deux. C'est en "vignat" qu'on devient vigneron! »



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



19,90 €
au kilo



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



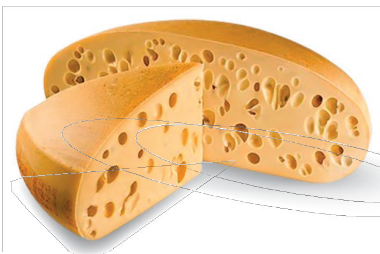
Lait cru



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

29,90 €

au kilo



COMTÉ AOP 30 MOIS



Union des fruitières bio-comtoises



Lait cru



30 mois



Arômes de noisette, beurre,
fruits
secs et caramel

L'union des Fruitières Bio Comtoises (UFBC) est une structure économique qui permet la collaboration entre plusieurs fruitières villageoises sous forme coopérative. Les fruitières 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

15,90 €

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 VACHE

Bourgogne-
Franche-
Comté



20,90 €
au kilo



MORBIER AOP LAIT CRU



Laiterie de la Chaux



Lait cru



40 jours



Aromes fruités et lactiques

La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture bio depuis 1974 : autant dire que les pratiques et les valeurs de la bio sont partagées depuis plusieurs générations ! Actuellement, une équipe composée de 6 personnes travaille quotidiennement pour assurer la transformation du lait produit chaque jour. La coopérative transforme annuellement 3,5 millions de litres de lait. Deux tiers sont transformés en Comté, l'autre tiers est transformé en morbier.



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

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.



À déguster

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

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Île-de-France

39,90 €
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.



À déguster

*En plateau de fromages
accompagné d'un champagne
rosé (type Eclipsia).*



FROMAGES AU LAIT DE BRÉBIS



37,90 €

au kilo

BRÉBIS AU LAIT CRU FLEURS



Ter Nat SARL / Morado bio



Lait cru



2 mois



*Arômes de fleurs séchées,
noix, fruits secs et épices.*

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.*



FROMAGES AU LAIT DE BRÉBIS

Aveyron



26,90 €
au kilo



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 figes 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



06,49 €

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.

Languedoc-
Roussillon



05,90 €

à l'unité

BOUYQUETTE



Fromagerie 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).

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



36,90 €
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.



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 VACHE BREBIS

Occitanie



28,90 €

au kilo



TOMME MIXTE BREBIS VACHE



Lou Passio Bio



Lait thermisé



3 mois



*Arômes légèrement beurrés
et noisettes fraîches*



À déguster

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

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.

NOTES

ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SELECTION

dans vos magasins Biocoop de
CHARANCIEU

LE PONT DE BEAUVOISIN
SAINT EGREVE

VOREPPE

Dès le 17 septembre 2026

Coordonnées du magasin :

BIOCOOP CHARANCIEU
1101 RN 75
38490 CHARANCIEU

BIOCOOP PONT-DE-BEAUVOISIN
183 Rue du Chalet
7330 LE PONT DEBEAUVOISIN

BIOCOOP SAINT EGREVE
22 Avenue de l'île Brune
38120 SAINT EGREVE

BIOCOOP VOREPPE
470 Avenue de juin 1940
38340 VOREPPE

Horaires d'ouverture :

Lundi : 10h00/13h00 - 15h00/19h30
Mardi au jeudi :
9h00/13h00 - 15h00/19h30
Vendredi et samedi : 9h00/19h30

Lundi : 14h00/19h00
Mardi au samedi : 9h00/19h00

Du lundi au samedi :
9h00/19h30

Du lundi au samedi :
8h30/19h30

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 Diko - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, DR
Imprimé en France, par Calligraphy Print.



LE TRI
+ FACILE



BAC
DE TRI