

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

FOIRE AUX VINS BIO



biocoop

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.

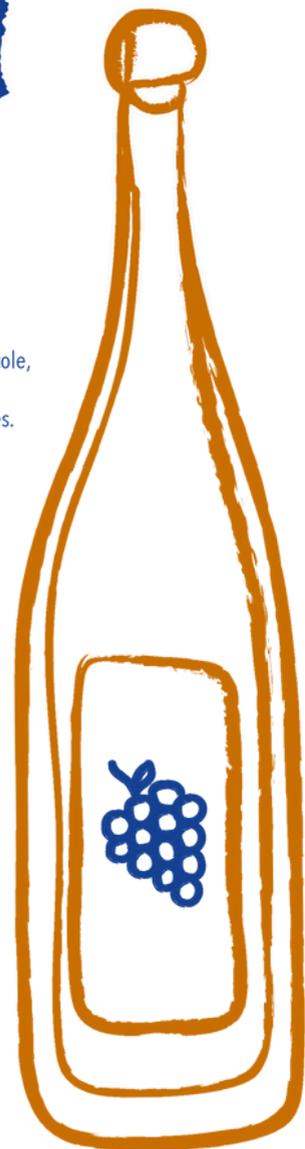
Un sol vivant comme allié

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



9,30 €

la bouteille de 75 cl soit
12,40 € le litre

50,22 €

le carton de 6 bouteilles soit
11,16 € le litre

-10 %
pour 1 carton



AOP CÔTES DU RHÔNE CAIRANNE

Cave de Cairanne

grenache noir, Syrah noir • 15°



Ample puissance
et corsé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Plat de viande en sauce,
risotto, dessert au chocolat.
Fromage à pâte molle.

Un vin gourmand, onctueux, fruité et équilibré. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vigneronnes 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.



VIN DE FRANCE SALAMANDRE

Château
Saint Cyrgues

Syrah noir • 13,5°

8,40 €

la bouteille de 75 cl soit
11,20 € le litre

45,36 €

le carton de 6 bouteilles soit
10,08 € le litre

-10 %
pour 1 carton



COUP DE
CŒUR

NOUVEAU

exclusivité
Biocoop



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge grillée,
carré d'agneau.
Mont d'or,
Reblochon.

Robe pourpre, nez aux arômes de cassis, de myrtilles et d'épices, un joli volume en bouche avec de la matière, une belle rondeur et un fruit frais. Domaine situé près de Nîmes, face à la Petite Camargue et à la Méditerranée, offrant ainsi les conditions idéales pour la culture de la vigne. Depuis son acquisition en 2014, le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,20 €

la bouteille de 75 cl soit
6,93€ le litre

28,08 €

le carton de 6 bouteilles soit
6,24€ le litre

-10 %
pour 1 carton



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 LE BISTRO MONTMIJA

Domaine Auriol

Merlot noir, Carignan noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Barbecue.
Plateau de fromages,
fromage de chèvre.

5,85 €

la bouteille de 75 cl soit
7,80€ le litre

31,59 €

le carton de 6 bouteilles soit
7,02€ le litre

-10 %
pour 1 carton



Un nez fruité, avec des notes de fraise, framboise et bourgeons de cassis. Une bouche fraîche, ample et gourmande. Un vin qui peut se boire tout au long du repas. Les domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles. Le domaine du Château Cicéron a lancé le Jardin des Vignes rares, un projet expérimental visant à adapter les vignes aux sécheresses prolongées.

VINS ROUGES

-10 %
pour 1 carton

7,15 €

la bouteille de 75 cl soit
9,53€ le litre

38,61 €

le carton de 6 bouteilles soit
8,58€ le litre

 **Cépages résistants**



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.

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 renouvellement 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.

-10 %
pour 1 carton

8,95 €

la bouteille de 75 cl soit
11,93€ le litre

48,33 €

le carton de 6 bouteilles soit
10,74€ le litre

 **Cépages résistants**







VIN DE FRANCE AU GRÉ DU VIN

**Domaine
la Clausade**

Artaban • 12°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins

Viande, gambas, tarte salée
ou sucrée, salade de fraises.
Fromage de chèvre,
fromage frais.

Le nez est délicat, charmeur, sur des notes de petits fruits des bois. La bouche est toute en douceur et en rondeur. Vin rouge léger et fruité. En 2019, Olivier Sebe décide de planter des vignes autour du domaine la Clausade. Il fait le choix de se tourner vers des cépages résistants aux maladies afin de ne pas du tout traiter les vignes.

VINS ROUGES

-10 %
pour 1 carton

Languedoc-
Roussillon



9,90 €

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

53,46 €

le carton de 6 bouteilles soit
11,88 € le litre

demeter



AOP LANGUEDOC NAUTICA

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir, Carignan,
Mourvèdre • 14°



Charmu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande,
plat végétarien.
Fromage type Brie.

Un nez expressif de fruits rouges et d'épices. Une bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Un ensemble harmonieux et une finale sur des notes vanillées. Depuis une dizaine d'années, Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux (féverole, pois fourragé, avoine...). Ces plantes enrichissent le sol en carbone, renforcent sa structure et sa capacité à retenir l'eau. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

-10 %
pour 1 carton

11,70 €

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

63,18 €

le carton de 6 bouteilles soit
14,04 € le litre

demeter

SANS
SULFITE
AJOUTÉ



VIN DE FRANCE CLARET NET

Château
Coupe-roses

Rivarenc noir, Piquepoul noir,
Aramon noir, Cinsaut noir • 12°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, plat du
quotidien, grillade.
Fromage frais.

Vin rouge avec macération d'une seule nuit, il ressemble ainsi à un Claret. Au nez et en bouche ce vin est très fruité sur les fruits rouges et frais avec une quasi-absence de tanins. Face au changement climatique, Le Château Coupe-roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.

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

VINS ROUGES

-10 %
pour 1 carton

Bordeaux



10,35€

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

55,89€

le carton de 6 bouteilles soit
12,42€ le litre

demeter



AOP CÔTE DE BOURG

Château Fougas

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



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande, plat végétarien.
Camembert,
Comté.

Le vin est élégant et fin en bouche. Les tanins sont légers et fins. L'implantation du vignoble date du XVIII^e siècle. Jean-Yves et Michèle Béchet, les propriétaires actuels, s'efforcent de produire un vin de qualité marqué par la minéralité de son terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie. Leur engagement en biodynamie depuis 15 ans leur permet d'accroître la résistance de la vigne face aux maladies.

-10 %
pour 1 carton

11,50€

la bouteille de 75 cl soit
15,33€ le litre

62,10€

le carton de 6 bouteilles soit
13,80€ le litre



VIN DE FRANCE LE GRAND VIN

Château Grinou - Cuisset

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge.
Fromage de chèvre,
Brie, parmigiano
reggiano.

Au nez, des senteurs de fruits noirs, d'épices et de légères notes toastées. La bouche est ronde, rappelant le registre aromatique du nez. Les tanins se sont assouplis avec le temps. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

VINS BLANCS

-10 %
pour 1 carton

6,20 €

la bouteille de 75 cl soit
8,27€ le litre

33,48 €

le carton de 6 bouteilles soit
7,44€ le litre

Cépages
résistants



VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine
La Colombette

Souvignier gris, Muscaris • 11°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, salade,
poisson blanc,
coquillage, légume.
Chèvre, fromage frais.

Avec son bouquet aromatique expressif, ce blanc allie à merveille la fraîcheur et les notes parfumées du Muscaris. Sa bouche équilibrée, entre vivacité et rondeur, séduit par son intensité et sa finesse. Un vin à découvrir pour son élégance et sa gourmandise. 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.

Languedoc-
Roussillon



6,90 €

la bouteille de 75 cl soit
9,20€ le litre

37,26 €

le carton de 6 bouteilles soit
8,28€ le litre

-10 %
pour 1 carton



IGP CÔTES-DE-THONGUE POMPETTE

Domaine Bassac

Sauvignon blanc • 12°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Coquillage, poisson,
volaille, charcuterie.
Fromage de chèvre.

Vin expressif et variétal, porté sur le basilic et la mangue. La bouche est fraîche. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Le domaine plante des cépages portugais depuis plusieurs années afin d'être plus résilient face aux épisodes de sécheresse.



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

VINS BLANCS

-10 %
pour 1 carton

Languedoc-
Roussillon



8,20 €

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

44,28 €

le carton de 6 bouteilles soit
9,84 € le litre

demeter



COUP DE
CŒUR

IGP PAYS D'HERAULT ÉCLAT DE COUPE ROSES

Château Coupe-roses

Grenache blanc, Clairette blanc,
Muscat à petits grains blanc •
11,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson blanc,
viande blanche.
Comté.

Vin qui offre une belle fraîcheur et de la vivacité. Le nez est sur des notes d'abricot, de fleurs d'orangers et légèrement minérales. En bouche, les arômes sont également sur les fruits, peau d'abricot, pamplemousse et fleur blanche. Face au changement climatique, Le Château Coupe-roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.

-10 %
pour 1 carton

8,95 €

la bouteille de 75 cl soit
11,93 € le litre

48,33 €

le carton de 6 bouteilles soit
10,74 € le litre



Cépages
résistants

demeter



NOUVEAU

exclusivité
Biocoop

VIN DE FRANCE AU GRÉ DU VIN

Domaine
La Clausade

Muscaris, Floréal, Soreli • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Grillade, charcuterie,
poisson, fruit de mer.
Chèvre frais,
fromage sec.

Vin gourmand et équilibré qui s'accordera avec une grande variété de mets. Son nez expressif séduit par un bouquet intense de fruits à chair blanche et de notes florales. La bouche est ronde, fruitée et accompagnée d'une agréable vivacité. En 2019, Olivier Sebe décide de planter des vignes autour du domaine la Clausade. Il fait le choix de se tourner vers des cépages résistants aux maladies afin de ne pas du tout traiter les vignes.



VINS BLANCS

-10 %
pour 1 carton

Vallée
du Rhône

5,40 €

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

29,16 €

le carton de 6 bouteilles soit
6,48 € le litre

 **Cépages résistants**



IGP VAUCLUSE VITIS FORTIS

Domaine
Saint Julien

Floréal, Voltis • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade, poisson grillé,
plat asiatique ou plat épicé.
Ricotta, mozzarella.

Au nez, il dévoile un bouquet complexe de fleurs blanches, accompagné de touches d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il propose un subtil équilibre entre fraîcheur florale et fruité plus mûr. 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. Il fait partie du réseau d'observatoire agricole de la biodiversité.

Vallée
du Rhône

5,95 €

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

32,13 €

le carton de 6 bouteilles soit
7,14 € le litre

-10 %
pour 1 carton



IGP PAYS DU GARD SAINT CIRICE

Château
Saint Cyrgues

Grenache, Roussane, Viognier •
12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson,
plat végétarien.
Tomme de Savoie,
tomme de chèvre.

Vin blanc frais avec des notes d'agrumes, de pamplemousse à la finale soyeuse et gourmande. Domaine situé près de Nîmes, face à la Petite Camargue et à la Méditerranée, offrant ainsi les conditions idéales pour la culture de la vigne. Depuis son acquisition en 2014, le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, visant à préserver l'environnement tout en produisant des vins de qualité.



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

VINS BLANCS

-10 %
pour 1 carton

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit
9,27€ le litre

37,53 €

le carton de 6 bouteilles soit
8,34€ le litre

demeter



VIN DE FRANCE AMOUR DE VIGNIER

Château Beaubois

Viognier blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruit de mer,
poisson.
Bouygquette cru.

Un nez de fruits jaunes et blancs (papaye, mangue). Une bouche fraîche, croquante, avec des notes de citrus, verveine et abricot.

Au 13^e siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la 4^e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

-10 %
pour 1 carton

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit
9,27€ le litre

37,53 €

le carton de 6 bouteilles soit
8,34€ le litre

Cépages
résistants



VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château
Grinou - Cuisset

Floreal, Arribola • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crustacé,
poisson.
Crotin de Chavignol,
Comté.

Nez puissant de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est ample, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension et terminant par une finale élégante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

VINS ROSES

-10 %
pour 1 carton

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit
9,27 € le litre

37,53 €

le carton de 6 bouteilles soit
8,34 € le litre

 **Cépages
résistants**



VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

**Château
Grinou - Cuisset**

Vidoc, Artaban • 12°



Léger, frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, grillade, pizza.
Fromage de chèvre,
brie.

Nez puissant, offrant des arômes de fruits rouges et de fraise. La bouche est légère et rafraîchissante, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension terminant par une finale élégante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

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

VINS EFFERVESCENTS

-10 %
pour 1 carton

Italie



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit
13,27€ le litre

53,73 €

le carton de 6 bouteilles soit
11,94€ le litre



exclusivité
Biocoop

DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc • 11°



Vin pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, risotto aux
asperges, fruit de mer,
saumon fumé.
Pavé corrézien.

Prosecco semi pétillant, au perlage moins persistant qu'un Prosecco Spumante. Au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraichissant parfait pour un apéritif. En 1919, Giovanni Giol a acheté l'ensemble du domaine. Aujourd'hui, son arrière petite-fille, Luisa, continue de défendre l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et végan depuis 2007.

Recette du Spritz

Ingrédients :

6 cl de spritz Nature / 12 cl de prosecco / 2 cl d'eau
pétillante / 1 rondelle d'orange / 6 glaçons

Préparation :

Placez les glaçons dans vos verres.

Ajoutez le Spritz Nature d'Hyca et complétez par
le vin sec effervescent puis l'eau pétillante.

Ajoutez une rondelle d'orange en guise de décoration.



Un peu d'histoire

Les origines du Spritz remontent au XIXe siècle, alors que Venise est envahie par des soldats autrichiens. Afin d'adoucir les vins italiens qu'ils trouvent trop forts, ils les coupent avec de l'eau gazeuse. Pour cela, ils demandent aux tenanciers "d'asperger" –spritzen en allemand- les vins d'eau. Le prosecco, un vin blanc pétillant, se mélange alors à cette eau gazeuse. Apparait ensuite un alcool plus ou moins amer à base d'orange amère : le Campari ou Aperol. Hyca propose une version de ces alcools artisanale, bio et made in France !



Venez découvrir notre sélection

dans vos magasins
Biocoop Le Chat Biotté

Combourg
Dol-De-Bretagne
Tinténiac

MAGASIN DE COMBOURG :

BIOCOOP Le Chat Biotté

02 23 16 40 97

Rue des Couture -ZA Moulin Madame
35270 COMBOURG

Du lundi au samedi : 9h00 - 19h00

MAGASIN DE DOL-DE-BRETAGNE :

BIOCOOP Le Chat Biotté

02 99 46 13 17

33, Rue des Ponts
35120 DOL DE BRETAGNE

Du lundi au samedi : 9h00 - 19h00

MAGASIN DE TINTENIAC :

BIOCOOP Le Chat Biotté

02 99 54 15 97

ZI La Morandais
35190 TINTENIAC

Le lundi : 14h00 - 19h00
Du mardi au samedi : 9h00 - 19h00

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

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

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

