

DU 21 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

ENTREZ DANS LA RONDE DES CAVES DE NOS RÉGIONS.



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

biocoop

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin est certifié bio s'il respecte la réglementation européenne concernant la culture des vignes et la vinification **mais Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

Antioxydants et antibactériens naturellement présents dans le vin, des sulfites sont ajoutés pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer... des maux de tête !

Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.

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 SOUTIENT LA CONVERSION À LA BIO.



La conversion à l'agriculture bio implique des changements techniques, économiques et organisationnels importants. Notre réseau s'engage auprès de ces viticulteurs en commercialisant leurs vins en conversion.

ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

➔ **Rendez-vous dans vos magasins** pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Nos vins en quelques mots



Biodynamie : ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



Vin vegan : des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



Viticulture en conversion : domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



Sans sulfites ajoutés : aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le ré-emploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Température de dégustation



Garde



Accords mets et vins

LE PETIT MONDE DES VINS BIO



Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Plus de 112 000 hectares :

c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, **soit 14 % du vignoble français.**

La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.



VIN PÉTILLANT



5 ACHETÉES
1 GRATUITE



8,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 11.93 € le litre

44,75 €

le carton de 6
Soit 9.94 € le litre



GIOL DOC PROSECCO SPUMANTE ROSÉ Azienda Agricola Giol

Glera, Pinot noir • 11°



Effervescent



8°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer, poisson,
salade, pâtes, tapas.
Fromage frais, mozzarella,
parmesan.



Belle bulle fine et délicate. Bouche très crémeuse, pleine et fraîche. La finale est très salivante et joyeuse. Nez fruité avec de fortes notes de pomme, de pêche blanche, d'agrumes et de fraise sauvage.

Le domaine Giol, domaine familial, produit du vin depuis 1427 dans l'arrière pays vénitien. Il est en agriculture biologique depuis 1987 et vegan depuis 2007. Sa philosophie est axée sur l'expérience et l'innovation.



VINS BLANCS



LANGUEDOC- ROUSSILLON



4,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 6.60 € le litre

24,75 €

le carton de 6
Soit 5.50 € le litre



LES TERRELLES IGP OC VIOGNIER

Vignobles Jacques Frelin

Viognier • 13°



Frais et fruité



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Aromatique et franc sont les maîtres-mots de ce vin. Son nez est puissant avec une aromatique gourmande de pêche blanche. Bouche ronde et délicate.

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).

VALLÉE DU RHÔNE



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10 € le litre

37,50 €

le carton de 6
Soit 8.33 € le litre

demeter



Nouveauté

EXPRESSION COSTIÈRES DE NÎMES Château Beaubois

Roussanne, Grenache, Viognier, Vermentino
Biodynamie • 13°



Ample et rond



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Apéritif, poissons,
crustacés.
Fromages à pâtes dures.

Vin à la robe jaune aux reflets argentés. Nez floral et citronné. Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus et poivre blanc, touche iodée en finale. Surplombant la Camargue et dominé par les Cévennes, le Château Beaubois s'étend sur 60 ha, de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur, sont la 4^e génération à la tête de ce domaine.



VINS BLANCS



SUD-OUEST



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10.6 € le litre

39,75 €

le carton de 6
Soit 8.83 € le litre



Nouveauté

COMPAIR IGOR VDF LO VIN NOVEL

Domaine Le Jonc Blanc

Sauvignon gris, Sémillon, Sauvignon blanc, Chenin • 13°



Ample et rond



12°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Apéritif, coquillages,
poissons, volailles,
fromage de chèvre sec.

Vin riche et expressif.

Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.

VALLÉE DU RHÔNE



10,80 €

la bouteille de 75 cl
soit 14.40 € le litre



Nouveauté

"À LA RÉVERIE"

Château de Montfrin

Roussanne, Grenache • 14°



Ample et rond



10°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Poissons, volailles
et viandes blanches.
Fromage de chèvre frais.

Vin expressif, au boisé fondu. Beau déroulement en bouche. Robe légèrement dorée.

Situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, entre Mont Ventoux et Pic Saint-Loup, le Château de Montfrin allie terres viticoles et oléicoles pour aujourd'hui revendiquer 70 hectares d'oliviers et 95 hectares de vignes, conduits en agriculture biologique.





VIN BLANC



ITALIE



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10.60 € le litre

39,75 €

le carton de 6
Soit 8.83 € le litre

demeter

En conversion



CIVITAS PECORINO

5 ACHETÉES
1 GRATUITE

Olearia Vitivinicola Orsogna

Pécorino • Biodynamie • 13°



Frais et fruité



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Fruits de mer, plats de
pâtes, viandes blanches.

Nez intense avec des notes de genêt et de fruits blancs. Bouche fraîche, intense, fruitée et corsée.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs



VINS ROUGES



BORDELAIS



8,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 11.33 € le litre

42,50 €

le carton de 6
Soit 9.44 € le litre



REMPARTS DE COURONNEAU Château Couronneau

Merlot noir • Biodynamie • 13,5°

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande en sauce, risottos,
viande rouge, dessert au
chocolat. Fromages
à pâtes molles.

Nez de fruits rouges. Fraîcheur, équilibre et rondeur sont les maîtres mots de cette cuvée.

Ayant rejeté tout intrant chimique, le Château Couronneau a repensé le travail de la vigne dans une quête d'harmonie et de respect de l'équilibre naturel. Leur transition vers l'agriculture biologique en 1997 a été une étape fondamentale dans le développement du vignoble.

BORDELAIS



13,30 €

la bouteille de 75 cl
soit 17.73 € le litre



AOP PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

Château Beauséjour

Merlot, Cabernet-Franc noir • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



19°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritifs, fruits de mer,
poissons.
Fromage de chèvre

Vin ample, rond, aux notes florales et toastées. En bouche, l'attaque est souple.

Domaine fondé en 1864, il élabore des vins dans le respect des traditions bordelaises. En 2009, la première cuvée « sans soufre » voit le jour.



VINS ROUGES



BORDELAIS



27,⁹⁰ €

la bouteille de 75 cl
soit 37.20 € le litre



AOP BORDEAUX SAINT-ESTÈPHE Château de Côme

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot • 13°



Ample, puissant
et corsé



18°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Côte de bœuf, viandes
en sauce, camembert,
Saint-Nectaire.

Seul vin biologique en AOP Saint-Estèphe. Nez complexe aux arômes de fruits noirs et rouges avec des notes légèrement vanillées.

Acquis en 1997 par Maurice Velge, Château de Côme est la concrétisation d'un vieux rêve de son propriétaire, amateur de vins. Sa vision : faire un grand vin sur un excellent terroir en ayant la même exigence que celle réservée aux plus grands crus du Médoc.

BORDELAIS



10,⁸⁰ €

la bouteille de 75 cl
soit 14.40 € le litre



AOP CÔTES DE BOURG Château Fougas

Merlot, Carbenet-Sauvignon • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



18°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges.
Camembert, comté.

Robe grenat avec un joli nez d'une grande franchise. Le vin est élégant, tenu par un beau merlot d'une grande finesse. Les tanins sont légers et fins.

Le Château Fougas date du XVIII^e siècle. Les propriétaires actuels, Jean-Yves et Michèle Béchet, se sont efforcés de produire un vin de qualité marqué par la minéralité du terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie.

demeter



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



6,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 9.27 € le litre

34,75 €

le carton de 6
Soit 7.72 € le litre



DECOUVERTE

INFLUENCES NATURELLES
IGP PAYS D'OC
CABERNET
GRENACHE
SYRAH
VIN BIODYNAMIE

INFLUENCES NATURELLES IGP PAYS D'OC

Auriol

Grenache, Syrah • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Cuisine épicée, plats
asiatiques, Brie,
Saint-Nectaire,
Bethmale.

Robe rouge profonde avec des reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. La bouche est ronde, équilibrée sur la fraîcheur. Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 7.6 € le litre

28,50 €

le carton de 6
Soit 6.33 € le litre



CHANT DE LA TERRE IGP PAYS D'OC

Famille Fabre

Syrah • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Viande rouge, charcuterie,
cuisses de poulets
grillés, viandes en sauce,
cassoulet. Cantal, fromage
de chèvre, Roquefort.

Vin au nez intense de fruits noirs. Bouche offrant de beaux arômes de fruits noirs et d'épices. Finale complexe avec de beaux tanins fins et élégants. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre les a convertis à l'agriculture biologique en 1991.



VINS ROUGES



LANGUEDOC- ROUSSILLON



4,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 6 € le litre

22,50 €

le carton de 6
Soit 5 € le litre



LES TERRELLES IGP PAYS D'OC

Vignobles Jacques Frelin

Syrah • 13,5°



*Souple, équilibré
et fruité*



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Carré d'agneau, couscous
végétarienne, crumble.
Gouda, parmesan.

Nez complexe alliant des petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre et cassis) **ainsi que des épices typiques de ce cépage** (poivre et réglisse). L'attaque est souple, les tanins harmonieux et fondants.

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).

LANGUEDOC- ROUSSILLON



8,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 11.93 € le litre

44,75 €

le carton de 6
Soit 9.94 € le litre



NAUTICA OP LANGUEDOC QUATOURZE

Domaine Ortola

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre • Biodynamie • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Magret de canard,
lasagnes de légumes au
soja. Brie, Saint-Nectaire,
Bethmale.

Nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Ensemble harmonieux avec finale sur des notes vanillées.

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.



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



6,10 €

la bouteille de 75 cl
soit 8.13 € le litre

30,50 €

le carton de 6
Soit 6.78 € le litre



LE TEMPS DES GITANS

Les Terres Bio - Janiny

Syrah • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Charcuterie, viande
rouge.
Fromage à pâte molle.

Bouche souple, nez aux arômes de balsamique, de sureau, de cassis et de violette.

Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



7,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 10 € le litre

37,50 €

le carton de 6
Soit 8.33 € le litre



IGP CÔTES THONGUE

Domaine Bassac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet franc • 14°



Charnu et aromatique



14°C



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Viande rouge, Barbecue,
cœur de Neufchatel,
camembert.

La moitié du volume de ce vin est élevé en barrique pendant 12 mois.

Le fait de ne passer que 50% du vin sous bois permet d'obtenir un boissage bien fondu et discret qui amène de la complexité au vin.



VINS ROUGES



SUD-OUEST



8,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 11.87 € le litre

44,50 €

le carton de 6
Soit 9.89 € le litre



COMPAIR IGOR VDF LO VIN DEUX PELUTS Domaine Le Jonc Blanc

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon • 14,5°

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge grillée,
boudin noir, canard, tajine
de légumes, fromage de
chèvre sec ou demi-sec.

Vin très coloré, dense, jolie structure tanique issue de raisin à faible rendement et bien mûrs.

Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.

SUD-OUEST



7,40 €

la bouteille de 75 cl
soit 9.87 € le litre

37,00 €

le carton de 7
Soit 8.22 € le litre



RIEN DE RIEN - IGP PÉRIGORD Grinou - Famille Cuisset

Merlot • 12,5°

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Charnu et aromatique



18°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, risotto
au potimarron et aux
champignons.

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^e siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



6,80 €

la bouteille de 75 cl
soit 9.07 € le litre

34,00 €

le carton de 7
Soit 7.56 € le litre



COUP DE CŒUR

ÉLÉFANTAISY AOP CÔTES DU RHÔNE Château de Bastet

Grenache, Syrah • 14,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Grillades, viandes
blanches, fromage de
chèvre.

Robre grenat aux reflets rubis, subtiles notes de framboises et d'épices.

Le Château de Bastet, situé dans le Gard, fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.

VALLÉE DU RHÔNE



9,25 €

la bouteille de 75 cl
soit 12.33 € le litre

46,25 €

le carton de 6
Soit 10.28 € le litre



AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine Jean David

Grenache, Cinsaut, Syrah • 14°



Charnu et aromatique



17°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Tian de légumes, légumes
grillés, viande rouge.
Fromage de chèvre sec et
demi-sec.

Un vin gourmand et généreux. Belle robe pourpre, nez fruité, attaque souple en bouche. Il exprime de beaux arômes fruités et des tanins agréablement marqués.

Depuis 40 ans, le Domaine Jean David cultive les 16 ha de terres familiales dans le respect du vivant, en apportant le plus grand soin à la vigne.



VINS ROUGES



ITALIE



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10.6 € le litre

39,75 €

le carton de 6
Soit 8.83 € le litre

demeter



COUP DE
CŒUR

RUMINAT IGT PRIMITIVO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Primitivo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes,
fromage doux.

Nez vif avec des notes de prunes, de torréfaction et de cerises.
Bouche intense aux arômes de confiture de fruits rouges.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.

ITALIE



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10.6 € le litre

39,75 €

le carton de 6
Soit 8.83 € le litre

demeter



Nouveauté

COUP DE
CŒUR

BUCEFALO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)

5 ACHETÉES
1 GRATUITE



Accords mets et vins
Viandes rouges, gâteaux
au chocolat, cerises,
tartes aux fruits noirs.

Ample et intense, le nez est dominé par des notes fruitées suivies de senteurs épicées avec des notes de cacao et de café.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



VINS ROUGES



7,95 €

la bouteille de 75 cl
soit 10.6 € le litre

39,75 €

le carton de 6
Soit 8.83 € le litre

demeter



COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Olearia Vitivinicola Orsogna

5 ACHETÉES
1 GRATUITE

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
grillées, fromage doux
et parfumé.

Nez aux notes de réglisse, de confiture de cerises noires avec de légères touches de cacao. En bouche, ample et doux.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée

RETROUVEZ ÉGALEMENT
UNE SÉLECTION
DE FROMAGES
VACHE, BREBIS, CHÈVRE
AU RAYON FROMAGERIE

ENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans vos magasins
Biocoop du Chat Biotté
& dans les magasins Biocoop
du Cormoran - La Richardais
& l'Authentik - St Malo



**ZA MOULIN MADAME
COMBOURG**

**15 BD DEMINIAC
DOL DE BRETAGNE**

**ZA LA MORANDAIS
TINTENIAC**

**33, RUE DE LA VILLE BIAIS
LA RICHARDAIS -DINARD-**

**44, RUE PATTON
ST MALO**

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

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop – Le Chat Biotté, Rue des Coutures 35270 COMBOURG
Création : Altavia Cosmic – Rédaction : Isabelle Troutaud. Diane Sahuc - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock,
Imprimé à Combourg, par ATIMCO.

