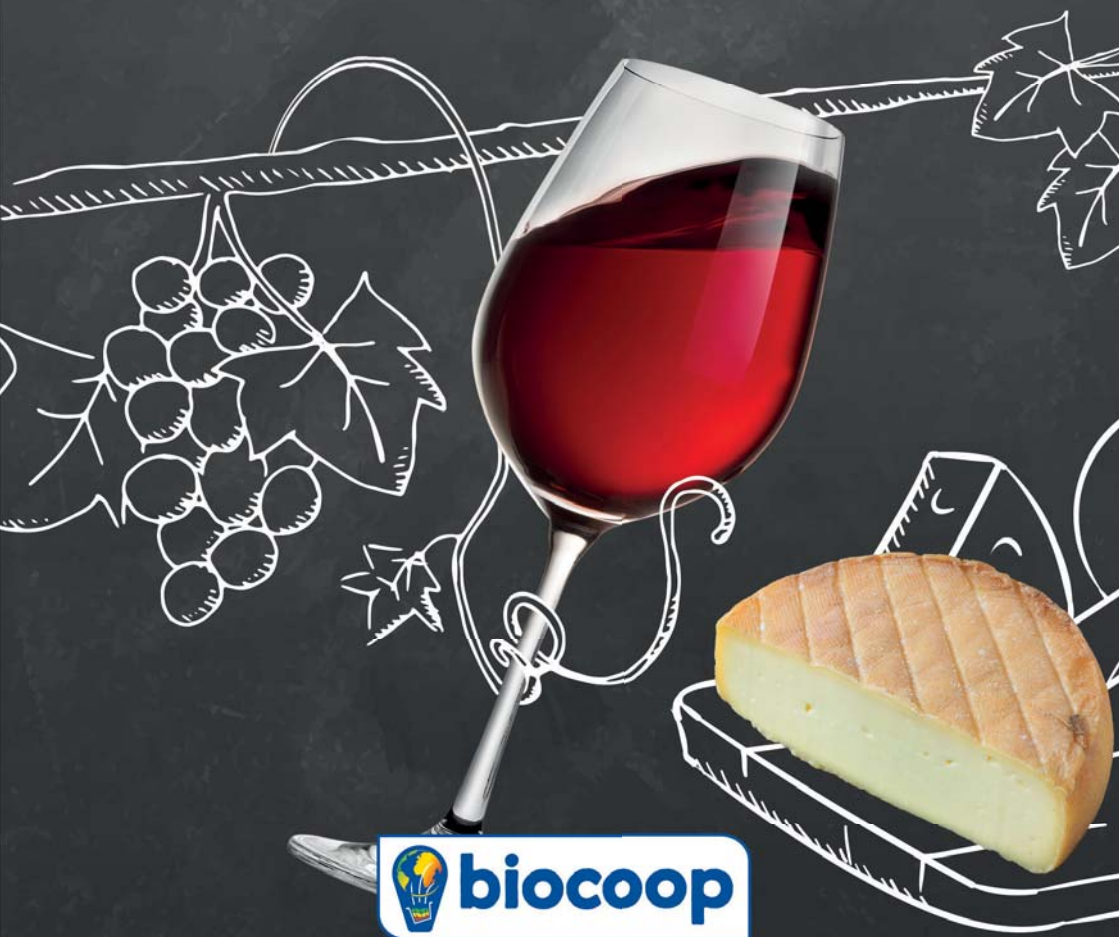


VOTRE BIOCOOP VOUS INVITE

à

DÉCOUVRIR SES VINS ET SES FROMAGES

DU 14 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2016



VOUS ALLEZ ÊTRE SÉDUITS
PAR NOS VINS BLANCS ET L'ÉTENDUE DE
LEUR PALETTE AROMATIQUE!



SUD-OUEST

AOP Bergerac blanc sec 2015
Château les Miaudoux EARL - 75 cl



CÉPAGES :

50 % sauvignon, 50 % Sémillon

DÉGUSTATION :

Vin blanc frais et fruité. Notes d'agrumes et pêches blanches, légèrement acidulé, frais et élégant.

ACCORDS :

Volailles, poissons, Bleu de chèvre ou Mothais sur feuille.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Château des Miaudoux est une exploitation agricole spécialisée dans les vins de Bergerac et Saussignac, la production de pruneaux d'Agen et le maraîchage. Elle est conduite en biodynamie (label Demeter).

4,80€

75 cl • Soit 6,40€ le litre

27,36€ le carton de 6

Soit 6,08€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON



IGP Oc sauvignon blanc 2015 Domaine Villa Noria - 75 cl ou 1,5 l

CÉPAGES : 100 % sauvignon

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune aux reflets verts, arômes de bourgeons de cassis. Attaque vive et corps léger.

ACCORDS : Poisson blanc, chèvre Cabriol ou Morthais sur feuille.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10-12°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Villa Noria est un jeune domaine d'environ 43 ha, situé entre Pézenas et Montagnac. Il est géré depuis 2010 par 4 amis passionnés, qui ont choisi la culture biologique afin de préserver l'écosystème et le paysage.

4,95€
75 cl • Soit 6,60€ le litre

28,22€ le carton de 6
Soit 6,27€ le litre

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne blanc Les 4 cépages 2015 Domaine de Pajot EARL - 75 cl

CÉPAGES : 35 % sauvignon, 35 % Colombard, 20 % Ugni-Blanc, 10 % Gros Manseng

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle et brillante, nez de fleurs blanches, bel équilibre.

ACCORDS : Volaille, Bleu de chèvre ou Tomme de chèvre.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION 10-12°C

GARDE Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL 11,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR Le Domaine de Pajot est situé sur le coteau Est qui domine Eauze, capitale de l'Armagnac. Le vignoble s'étend sur 60 ha, partagé entre des cépages blancs et rouges.

5,80€
75 cl • Soit 7,73€ le litre

33,06€ le carton de 6
Soit 7,35€ le litre



VAL DE LOIRE

AOP Touraine Blanc 2015 Domaine de l'Aumonier - 75 cl

CÉPAGES : 100 % sauvignon blanc

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle, arômes de pamplemousse et agrumes. Belle ampleur en bouche.

ACCORDS : Poisson de roche et à chair blanche, Mothais sur feuille ou Coulommiers.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8-10°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine familial de 43 ha est réparti sur 3 communes : Mareuil sur Cher, Couffy et Seigy. C'est en 1996 que Sophie et Thierry CHARDON donnent naissance au "Domaine de l'Aumonier".



6,90€
75 cl • Soit 9,20€ le litre

39,33€ le carton de 6
Soit 8,74€ le litre



RHÔNE

AOP Crémant de Die 2012 Domaine Achard Vincent - 75 cl

CÉPAGES : 65 % Clairette, 30 % Aligotés, 5 % Muscat

DÉGUSTATION : Vin blanc frais et fruité. Robe jaune pâle, nez de muguet et poires bien mûres.

ACCORDS : Apéritif ou plats au fromage, Chèvre Pélardon ou Onctueux de Brebis.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 6-8°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Pionnier de l'agriculture biologique depuis 3 générations et certifié Demeter depuis 2005, le domaine familial Achard Vincent compte 11 ha. Il se situe entre le Vercors et la Provence.



10,90€
75 cl • Soit 14,53€ le litre

62,13€ le carton de 6
Soit 13,81€ le litre

DÉCOUVREZ NOS ROSÉS
ET LA FRAÎCHEUR
DE LEURS ROBES LÉGÈRES!



RHÔNE

IGP Vacluse Show vin rosé 2015 Domaine Benedetti - 75 cl

MÉDAILLE
D'ARGENT AU
CONCOURS DES
VIGNERONS
INDÉPENDANTS



CÉPAGES :

100 % Cinsault

DÉGUSTATION :

Vin rosé léger frais et fruité. Robe saumonée, arômes francs de petits fruits rouges. Vin vif et frais.

ACCORDS :

Poisson de roche ou à chair blanche, Chèvre Cabriol ou Onctueux de Brebis.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8-10°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine situé à Châteauneuf-du-Pape, est géré par la famille Benedetti depuis 1930. Un projet de cave « œnotourisme » est en train de voir le jour.

4,95€
75 cl • Soit 6,60€ le litre

28,22€ le carton de 6
Soit 6,27€ le litre

POUR VOUS CETTE SÉLECTION DE VINS
ROUGES ÉLABORÉS DANS LE RESPECT
DU TERROIR ET DE VOTRE PALAIS!



LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes rouge 2015
Mas Peyre Fils et Fille SARL - 75 cl

CÉPAGES :

25 % Merlot, 25 % Marselan, 20 % Syrah, 30 % Grenache

DÉGUSTATION :

Vin rouge ample, puissant et corsé. Dévoile des arômes de fruits mûrs. Vin racé sans excès.

ACCORDS :

Agneau, Scamorza fumée ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine familial, le Mas Peyre est situé au pied des Corbières, dans la vallée de l'Agly. Il produit 11 cépages différents. Les sols argilo-schisteux étagés permettent une matûrité lente et harmonieuse des raisins.

4,60€
75 cl • Soit 6,13€ le litre

26,22€ le carton de 6
Soit 5,83€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Oc Cabernet sauvignon 2015

Domaine Villa Noria - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Vin intense aux notes de framboise et de roses.

ACCORDS : Viande rouge, Coulommiers ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Villa Noria est un jeune domaine d'environ 43 ha, situé entre Pézenas et Montagnac. Il est géré depuis 2010 par 4 amis passionnés, qui ont choisi la culture biologique afin de préserver l'écosystème et le paysage.



5,30€

75 cl • Soit 7,07€ le litre

30,21€ le carton de 6

Soit 6,71€ le litre

RHÔNE-MÉRIDIONALES

COUP DE CŒUR



IGP Vacluse Show 2014

Domaine Benedetti - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Merlot

DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Tanins présents qui s'affineront avec le temps.

ACCORDS : Canard ou viande de bœuf, Brie de Meaux AOP ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine situé à Châteauneuf-du-Pape, est géré par la famille Benedetti depuis 1930. Un projet de cave « œnotourisme » est en train de voir le jour.



5,30€

75 cl • Soit 7,07€ le litre

30,21€ le carton de 6

Soit 6,71€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Saint Chinian 2015 Domaine de Soulié SARL - 75 cl

CÉPAGES : 30 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Mourvèdre
DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Robe rouge pivoine, nez généreux de fruits rouges et tanins discrets.
ACCORDS : Bœuf, couscous végétarien, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Crémoux de Bourgogne.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C
GARDE : Moyenne garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 13°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le Domaine des Soulié est situé à Assignan dans l'Hérault. Les 25 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 1968. Tous les vins bénéficient d'une vinification traditionnelle.

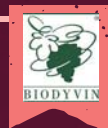


5,50€
75 cl • Soit 7,33€ le litre

31,35€ le carton de 6
Soit 6,97€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Minervois Maris rouge 2015 Château Maris / Domaine des Comtes méditerranéens - 75 cl



CÉPAGES : 65 % Syrah, 35 % Grenache, 5 % Carignan
DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rouge violette, arômes francs de fruits mûrs. Souple et équilibré.
ACCORDS : Volaille ou viande blanche rôtie, cassoulet de seitan, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C
GARDE : Longue garde
DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°
À PROPOS DU PRODUCTEUR : Domaine de 45 ha situé à La Livinière, il est dirigé par Robert Eden qui y a édifié le seul chai au monde en briques de chanvre, pour atteindre le "taux zéro émission de CO₂". Certification Ecocert, Demeter et Biodyvin.

COUP DE CŒUR

5,70€
75 cl • Soit 7,60€ le litre

32,49€ le carton de 6
Soit 7,22€ le litre



LANGUEDOC-ROUSSILLON



AOP Faugères rouge 2014

Notre Dame des Clairettes SARL - 75 cl

CÉPAGES : 70 % Carignan, 30 % Mourvèdre

DÉGUSTATION : Vin rouge ample, puissant et corsé. Robe franche, nez de mûres et griottes sur une finale boisée.

ACCORDS : Agneau, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Fleur d'Auvergne.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine familial est situé dans le Roussillon.



5,95€

75 cl • Soit 7,93€ le litre

33,92€ le carton de 6

Soit 7,54€ le litre

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Corbières La 4e rouge 2015

Domaine Sainte Marie des Crozes - 75 cl

CÉPAGES : 40 % Syrah, 40 % Carignan, 20 % Grenache

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe profonde, arômes de fruits noirs (mûre et cassis).

ACCORDS : Viande blanche ou charcuterie, Tommette de Yenne ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine est situé à Douzens dans le terroir de l'Alaric, montagne qui s'étend entre Carcassonne et Lézignan (terroir le plus au nord des Corbières). Le domaine comprend 13 cépages différents.



6,10€

75 cl • Soit 8,13€ le litre

34,77€ le carton de 6

Soit 7,73€ le litre

LOIRE

COUP DE CŒUR

AOP Touraine rouge 2015 Domaine de l'Aumonier - 75 cl

CÉPAGES : 100 % Gamay

DÉGUSTATION : Vin rouge léger porté sur le fruit. Robe rouge violine, nez de petits fruits rouges, côté "croquant" d'arômes de fruits.

ACCORDS : Viande rouge, charcuterie, Chèvre, Coulommiers ou Brie de Meaux AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 14-15°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine familial de 43 ha est réparti sur 3 communes : Mareuil sur Cher, Couffy et Seigy. C'est en 1996 que Sophie et Thierry Chardon donnent naissance au "Domaine de l'Aumonier".



6,90€

75 cl • Soit 9,20€ le litre

39,33€ le carton de 6

Soit 8,74€ le litre

BORDEAUX

AOP Bordeaux rouge 2015 Simonneau et Fils SCEA - 75 cl

demeter



CÉPAGES : 50 % Merlot, 50 % Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION : Vin rouge léger et porté sur le fruit. Robe rouge nette, notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement acidulé.

ACCORDS : Viande de porc ou veau, Fleur d'Auvergne ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine est situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers Haut-Benauges, à 45 km au sud de Bordeaux, dans le petit village de Saint-Pierre-de-Bat. En biodynamie depuis 2003.

7,90€

75 cl • Soit 10,53€ le litre

45,03€ le carton de 6

Soit 10,01€ le litre

LOIRE

AOP Chinon rouge 2015 Fabrice Gasnier SARL - 75 cl

GUIDE DES VINS
BETTANE ET
DESSAIVE
REVUE DES VINS DE
FRANCE

Demeter



CÉPAGES : 100 % Cabernet franc

DÉGUSTATION : Vin rouge léger et porté sur le fruit. Robe rouge pivoine, nez de violettes et fruits rouges acidulés, bouche toute en finesse.

ACCORDS : Volaille ou viande blanche, Bleu du Vercors Sassenage AOP ou Mont Vully.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15-16°C

GARDE : Prêt à boire

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : La propriété familiale de 30 ha se situe à Chezelet et produit des vins de Chinon depuis 4 générations. Le domaine est conduit en bio depuis les années 2000 et en biodynamie (label Demeter) depuis 2008.

8,80€

75 cl • Soit 11,73€ le litre

50,16€ le carton de 6

Soit 11,15€ le litre

PORTUGAL

Douro rouge DOCD (AOC) 2012 Casal Dos Jordoos / Quinta da Esteveira - 75 cl

CÉPAGES : 40 % Touriga Franca, 40 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz

DÉGUSTATION : Vin rouge puissant, ample et corsé. Arômes de fruits composites de vanille et notes florales.

ACCORDS : Plats relevés.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16-17°C

GARDE : Longue garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Le domaine Casal dos Jordoos est la propriété de la famille Jordao depuis 1870. Il comprend 43 ha de vignes et 14 ha d'olivieraie. Ce vin est transporté à la voile depuis le Portugal jusqu'en France, afin de redévelopper le commerce maritime à zéro impact carbone.

8,90€

75 cl • Soit 11,87€ le litre

50,73€ le carton de 6

Soit 11,27€ le litre



BORDEAUX

AOP Montagne Saint-Emilion rouge 2013 Vignobles Despaigne-Rapin - 75 cl



CÉPAGES : 50 % Merlot, 50 % Cabernet franc

DÉGUSTATION : Vin rouge charnu et aromatique. Robe rubis, nez intense de noyau de cerise et réglisse.

ACCORDS : Volaille ou poisson fumé, Coulommiers ou Bleu du Vercors Sassenage AOP.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 18°C

GARDE : Moyenne garde

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

À PROPOS DU PRODUCTEUR : Ce domaine de 40 ha est situé au sud-ouest de l'appellation Montagne Saint-Émilien. Certifié en bio depuis 2009. Les Piliers de Maison Blanche est le second vin du domaine, issu de cabernet et merlot.



9,95€

75 cl • Soit 13,27€ le litre

56,72€

le carton de 6
Soit 12,60€ le litre

POUR RÉUSSIR VOTRE CAVE...

LES RÈGLES DE BASE

LA CONSERVATION

Pour éviter le dessèchement du bouchon, les bouteilles doivent rester couchées. Les spiritueux (plus de 20 % d'alcool) seront placés debout afin d'éviter que l'alcool ne ronge le bouchon.

LA LUMIÈRE

Optez pour un lieu clos et sombre car la lumière altère le goût du vin. Évitez les néons !

L'HUMIDITÉ

Un minimum de 70 % est recommandé. Si le local est trop sec, les bouchons se rétractent et le vin s'oxyde.

LA TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Ni trop chaude, ni trop froide ! L'idéal étant entre 10 et 16°C.

Les variations de TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION sont acceptables si elles se font lentement et ne dépassent pas 10° (8° en hiver – 18° en été).

LES ODEURS ET LES VIBRATIONS

À éviter absolument. Les vibrations accélèrent le vieillissement du vin et les fortes odeurs peuvent être transmises au vin à travers le bouchon.

NOUS AVONS "AFFINÉ" CETTE SÉLECTION
DE FROMAGES DE PETITS PRODUCTEURS,
LES VOILÀ POUR VOUS, SERVIS SUR UN PLATEAU!



LAIT DE VACHE

Bleu du Vercors Sassenage AOP

30 % MG

Au lait thermisé

Affiné minimum 21 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte persillée, doux et crémeux. La pâte est fondante et homogène aux légers arômes de noisette.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors.

LIEU DE PRODUCTION

La coopérative rassemble 34 exploitations et 65 agriculteurs. Elle symbolise une agriculture de montagne extensive à taille humaine et respectueuse de l'environnement. Le Bleu du Vercors Sassenage a obtenu l'AOP en 1998.

14,30€
le kilo

LAIT DE VACHE

Crémeux de Bourgogne

40 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné entre 7 et 10 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle double-crème. Texture de plus en plus onctueuse. Pâte fondante et savoureuse. Goût de crème et de noisette, très frais.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Fromagerie Delin, entreprise familiale et indépendante située en Bourgogne.

LIEU DE PRODUCTION

Lait et crème sont collectés dans des fermes bio de la Haute-Marne, des Vosges et de la Haute-Saône.

16,50€
le kilo

LAIT DE VACHE

Mont Vully



32-37 % MG

Au lait thermisé

Affiné minimum 10 semaines

27,50€
le kilo

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée cuite. Goût franc et relevé, affiné au pinot régent (vin rouge bio de Vully).

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par Ambrosi Emmi France, distributeur de produits italiens et suisses.

LIEU DE PRODUCTION

Ce fromage tire son nom de la montagne qui surplombe la magnifique région viticole des trois lacs en Suisse. Il est fabriqué dans le village de Cressier.

LAIT DE VACHE

Saint-Paulin



29 % MG

Au lait entier cru

Affiné 60 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite, affiné sur des planches en bois. Goût doux et fruité, légère note d'acidité.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Laiterie Bio du Maine, organisée en coopérative.

LIEU DE PRODUCTION

Fromage inspiré du Port-Salut, élaboré de manière artisanale sur un terrain agricole cédé par les moines de l'Abbaye du Port-Salut.

15,40€
le kilo

LAIT DE VACHE

Fleur d'Auvergne



30 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné minimum 4 mois

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite. Goût fin et fruité, texture souple et ferme à la fois.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par le GIE Châtaigneraie, groupement de producteurs laitiers du Cantal.

LIEU DE PRODUCTION

Le GIE Châtaigneraie compte 70 éleveurs du Cantal, de l'Aveyron et du Lot, regroupés autour de la fromagerie de Bourianne afin de valoriser directement leur production laitière dans une gamme variée de fromages.

13,40€
le kilo

LAIT DE CHÈVRE

Tomme de chèvre



22 % MG
Au lait cru
Affiné 8 semaines

28,40€
le kilo

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non cuite. Saveur douce et fruitée.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par le GAEC la Chevrochère, exploitation familiale située dans les Deux-Sèvres.

LIEU DE PRODUCTION

L'exploitation s'étend sur 70 hectares et possède 200 chèvres. En bio depuis les années 1970. Fabrication artisanale et manuelle des fromages.

LAIT DE CHÈVRE

Pélardon AOP



22 % MG
Au lait cru
Affiné minimum 11 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte molle.
Goût délicat et équilibré, arômes floraux, caprins et végétaux.

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la Fromagerie des Cévennes, à Moissac-Vallée-Française dans les Cévennes lozériennes.

LIEU DE PRODUCTION

La fromagerie des Cévennes a été créée en 1959. Le lait bio est collecté auprès de 4 producteurs, notamment pour la fabrication du Pélardon bio créé par la Fromagerie.

1,85€
l'unité

LAIT DE BREBIS

Pecorino delle Balze Volterrane AOP



32 % MG
Au lait cru
Affiné 60 jours

DÉGUSTATION

Fromage à pâte pressée non-cuite. Saveur douce, aux accents végétaux. Présure végétale issue des fleurs de chardon.

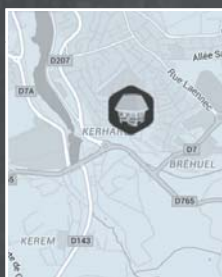
À PROPOS DU PRODUCTEUR

Produit par la ferme Fattoria Lischeto située près de Pise, en Italie.

LIEU DE PRODUCTION

Ferme 100 % biologique créée en 1991 qui produit également de l'huile d'olive et développe une activité d'agro-tourisme.

24,40€
le kilo



BIOCOOP DOUARNENEZ

RUE GABRIEL LE SIGNE - ZAC DE BRÉHUEL

29100 DOUARNENEZ

TÉL. : 02 30 09 01 40

Horaires

LUNDI AU SAMEDI • 9h30 à 13h et 14h30 à 19h



BIOCOOP CONCARNEAU

ZA DE KÉRAMPÉRU

29900 CONCARNEAU

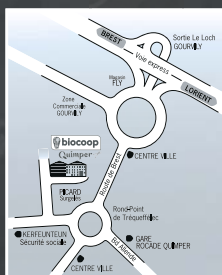
TÉL. : 02 98 50 42 50

Horaires

LUNDI • 14h30 à 19h

MARDI AU JEUDI • 9h30 à 13h et 14h30 à 19h

VENDREDI ET SAMEDI • 9h30 à 19h



BIOCOOP QUIMPER

5, ALLÉE DE TRÉQUEFFÉLEC

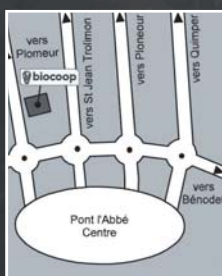
29000 QUIMPER

TÉL. : 02 98 64 51 41

Horaires

LUNDI • 14h à 19h

MARDI AU SAMEDI • 9h30 à 19h en continu



BIOCOOP PONT L'ABBÉ

ROUTE DE PLOMEUR

29120 PONT L'ABBÉ

TÉL. : 02 98 66 16 72

Horaires

LUNDI AU SAMEDI • 9h30 à 19h

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

www.mangerbouger.fr • Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

