



**LES
NOUVEAUTES
DE L'ETE**

**Le frais
L'épicerie**

Nouveautés- Frais

| | |
|---|---|
| YAOURT BRASSÉ Vanille | YAOURT BRASSÉ Citron |
| 2.57 € | 2.57 € |
| COMPOSITION : Lait de vache entier pasteurisé 86%, sucre de canne 7,5% (issu du commerce équitable), arôme naturel bio de vanille ferments lactiques sélectionnés | COMPOSITION : Lait de vache entier pasteurisé 86%, sucre de canne 7,5% (issu du commerce équitable), arôme naturel bio de Citron ferments lactiques sélectionnés |
|  A white plastic cup of 'Ensemble' brand vanilla yogurt. The label features a rainbow-colored banner with hands holding each other, the text 'Ensemble pour une démarche Bio engagée', 'YAOURT BRASSÉ VANILLE', 'Au lait entier', 'Sucre de canne du commerce équitable', 'ORIGINE FRANCE', and the Biocoop logo. |  A white plastic cup of 'Ensemble' brand lemon yogurt. The label features a rainbow-colored banner with hands holding each other, the text 'Ensemble pour une démarche Bio engagée', 'YAOURT BRASSÉ CITRON', 'Sucre de canne du commerce équitable', 'Au lait entier', 'ORIGINE FRANCE', and the Biocoop logo. |
| AD7001 | AD7002 |

Qui fabrique ?

BIODÉAL

Entreprise située à Lyon (69), spécialisée dans la fabrication de produits laitiers. Partenaire de Biocoop et de Biolait, depuis 2000, la société gère la fabrication de ces produits en apportant toutes les garanties nécessaires sur l'origine des matières premières et les méthodes de fabrication.

Courant 2011, Biodéal reprend l'activité de la fromagerie Roussey située à Selles en Haute Saône (70). Ce site de production permet d'assurer la fabrication de nombreux produits laitiers, notamment des fromages : Munster, Brie, Camembert, Emmental.

Nouveautés- Frais

| | |
|---|--|
| FROMAGE BLANC 0% 1KG | FROMAGE BLANC 20% 1KG |
| 4.16 € | 3.45 € |
| COMPOSITION : lait de vache écrémé et ferments lactiques sélectionnés. Lait d'origine France: collecte sur les départements 45-21-89-10-52-88 | COMPOSITION : lait de vache et ferments lactiques sélectionnés. Lait d'origine France: collecte sur les départements 45-21-89-10-52-88 |
|  |  |
| AD7000 | AD7 |

Pot de 1kg = un format convivial à partager à souhait, économique et écologique

Soutien de la filière lait = un acte d'achat responsable.



Nouveautés- Frais

**PITA'PIZZA TOFU
PESTO SAUCE
PROVENÇALE 160g
LE SOJAMI**

~~2.85€~~ **3.47€** 

Pain Pitami complet (43,8%) – Garniture (56,2%) : tofu lactofermenté (19,4%) - pesto (6,9%) - poivron - sauce tomate provençale (6,2%) - oignons - huile - ail - tamari - origan.



SJ9111

**TARTE EPINARDS
CHEVRE
(2) 230G
BPC TRAITEUR**

~~4.42€~~ **3.98€** 

Farine de blé T65, beurre, oeuf entier, épinards en branche (42%), lait reconstitué, crème fraîche, fromage de chèvre non affiné (6%) , sel fin de Guérande, muscade et poivre blanc.



AD7001

Nouveautés- Frais

**CROC' TOFOU
CREOLE 2X100G
SOY**

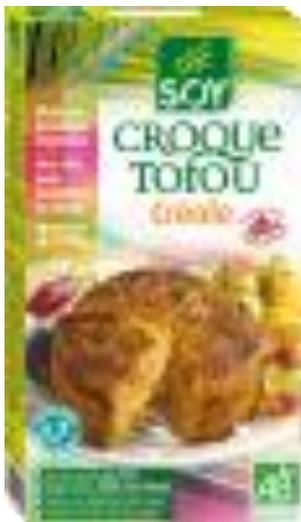
**SOYCIS'S FAÇON
MERGUEZ (4) 180G
SOY**

~~2.95€~~ **2.67€** 

~~2.93€~~ **2.64€** 

Tofu (69,3%) - fruits secs (4,2%) : ananas, noix de coco, papayes, farine de riz - oignons - eau - poivrons rouges - flocons de millet - concentré de tomate- tomates confites - farine de riz - sel de mer - citron confit - cardamome -thym - gingembre et piment de Cayenne.

Tofu (80,4%) – huile de tournesol - gluten de blé concentré de tomate - ail - sel de mer - paprika.



- Soja 100% bio du Sud-ouest de la France.
- Filière soja non OGM. Garantie Bio Solidaire.
- Des produits riches en protéines.

→ Facile et rapide d'utilisation, une bonne alternative à la viande !

Nouveautés- Frais

| | |
|---|---|
| <p>Tofou curry coco cubes 150G SOY</p> | <p>TOFOU ESCABECHE CUBES 150G SOY</p> |
| <p>2.79€ 2.54€ </p> | <p>2.79€ 2.54€ </p> |
| <p>Tofu (79,6%) - huile d'olive vierge - eau - noix de coco (3,7%) - sel de mer -curry (0,9%) : curcuma, coriandre, gingembre, cannelle, fenugrec, oignon, poivre, muscade, girofle).</p> | <p>Tofu (75,6%) - huile d'olive vierge - échalote - ail - concentré de tomate, vinaigre de cidre - persil - sel de mer - thym - laurier - piment de Cayenne</p> |
|  |  |
| <p>AD7001</p> | <p>AD7002</p> |

- ➔ Soja 100% bio en provenance du Sud-ouest de la France.
- ➔ Filière soja non OGM. Garantie Bio Solidaire.
- ➔ en snack/apéritif, dans une salade, chaud avec une poêlée de légumes, riz ou pâtes.
- ➔ 100% végétal - riches en protéines et sources de calcium.

Qui fabrique ?

L'entreprise a été fondée en 1982 par Jean de Préneuf et Bernard Storup, qui désiraient avant tout faire découvrir au plus grand nombre l'existence d'alternatives végétales de grande qualité à la viande et aux protéines animales. Elle dispose d'une autonomie complète de fonctionnement et a ainsi pu au fil des ans développer une gamme complète de spécialités et de préparations biologiques riches en protéines végétales, à base de tofu, seitan, céréales et légumineuses. Nutrition & Nature S.A. commercialise ses produits sous la marque SOY et la marque CéréAlpes.

Nouveautés- Frais

Tarti'Gourmet curcuma 125g LE SOJAMI

~~2.49€~~ **2.25€**

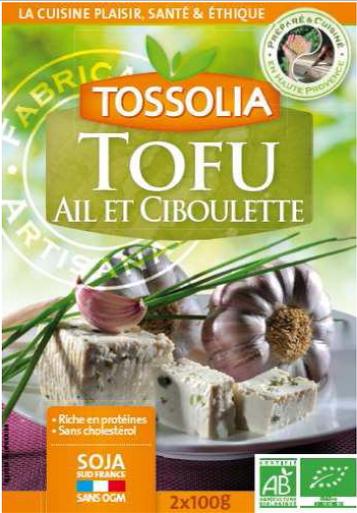
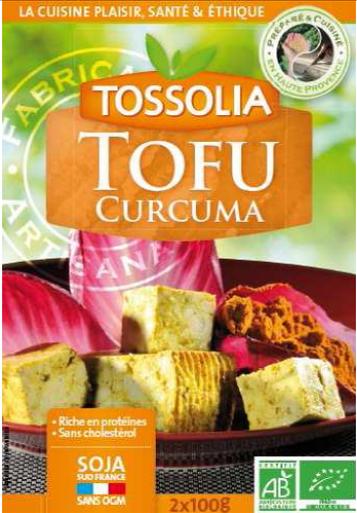
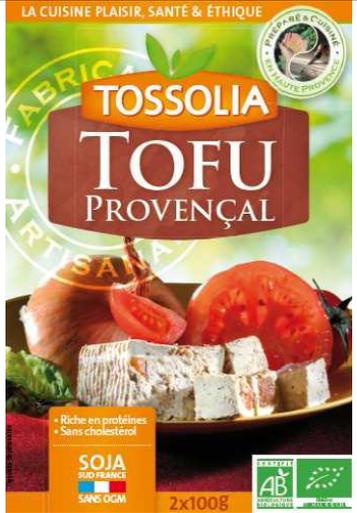


Tofu lactofermenté - huile d'olive et huile de colza 1ère pression à froid – sel marin non raffiné -curcuma (0,6%) - oignon et poivre.



- Un pâté frais à tartiner, à base de tofu lactofermenté !
- Du soja français en provenance du Sud-ouest de la France.
- Une lactofermentation qui permet d'éviter la pasteurisation du produit et lui donne des atouts nutritionnels supplémentaires et des saveurs caractéristiques.
- Produits « vivants » : plus riches en vitamine, en protéines (18%), en Omega 3
- Apports en ferments lactiques probiotiques actifs : confort digestif et assimilation des nutriments. Léger en calories.
- Multiples utilisations : en entrée avec des crudités - en sandwich - sur des toasts à l'apéritif...

Nouveautés- Frais

| | | |
|--|--|--|
| Tofu ail ciboulette 2x100g TOSSOLIA | Tofu curcuma 2x100g TOSSOLIA | Tofu provençal 2x100g TOSSOLIA |
|  2.76€ 2.49€ |  2.76€ 2.49€ |  2.76€ 2.56€ |
| Tofu 89% - ail 6% - sel et ciboulette 2%. | Tofu 93% - épices : curcuma 1%, cumin, cannelle, poivre, muscade, girofle - sel. | Tofu 66% - tomate - oignon - sel - plantes aromatiques : thym, romarin poivre |
|  |  |  |

Du tofu au goût subtil et à la texture délicate, qui inspire de nombreuses préparations aux saveurs incomparables. Ces produits issus de « recettes maisons » à base végétale sont fabriqués en Haute- Provence, dans l'excellence artisanale et le respect des valeurs éthiques de la société coopérative et participative (Scop) : responsabilité écologique, économique et sociale, développement rural et de l'agriculture biologique locale.

- ➔ De nouvelles saveurs à petit prix !
- ➔ Riches en protéines et vitamines
- ➔ 100% bio - sans OGM
- ➔ Naturellement sans gluten - Sans cholestérol - sans huile de palme

Utilisations diverses : coupé en tranches et poêlé ou bien froid en salade.

Nouveautés- Frais

Sauce pesto ail sauvage

165g
ISANA



2.49€

2.97€

Huile de tournesol désodorisée, ail sauvage (31%), fromage à pâte dure, (13%), flocons de pommes de terre (avec extrait de romarin), huile d'olive vierge, sel de mer, jus de citron concentré



Les sauces pesto fraîches bio-verde sont l'une des plus grandes spécialités de l'entreprise. Produites sur leur site de production à Eresing en Allemagne, elles sont travaillées à froid et non pasteurisées : processus de fabrication particulier de bio-verde.

- Un produit de haute qualité gustative et nutritionnelle
- Un indispensable pour accompagner les plats de pâtes !

Nouveautés- Glace

TOUTE LA GAMME DE CREMES GLACEES ET SORBETS ... A DECOUVRIR SANS PLUS ATTENDRE !



Le glacier Terre Adélice nous fait partager ses parfums uniques et authentiques, élaborés selon une fabrication artisanale d'une grande exigence de qualité. Ses glaces et sorbets, aux goûts remarquablement entiers et singuliers, réveillent en eux toute la magie et l'audace de la nature. Les glaces sont fabriquées avec des fruits frais et du lait frais entier (pas de lait en poudre), aucune protéine laitière n'est rajoutée dans les sorbets. Incorporés crus dans la fabrication, les fruits représentent 60 à 70% de la composition des sorbets et des glaces. Cette méthode d'incorporation à froid permet de préserver le goût intégral du fruit.

- ➔ Des ingrédients sélectionnés avec le plus grand soin = les fruits sont achetés au moment de la récolte et les stabilisants, indispensables au maintien de la qualité dans le temps, sont 100% naturels : caroube (bio), guar (bio), alginates (algues).
- ➔ Priorité à la filière locale dans le choix des fournisseurs
- ➔ Un packaging écologique : premier glacier en France à conditionner une partie de ses produits dans des packs carton d'une pièce. Ce résultat est l'aboutissement d'un travail d'éco-conception lancé en 2008 avec l'agence écodesign.

TERRE ADÉLICE : Une entreprise familiale et innovante enracinée en plein coeur de l'Ardèche. C'est en 1996 que Bertrand Rousselle et son frère Xavier débutent l'activité avec la réalisation de sorbets. Deux ans plus tard, une gamme de glaces vient compléter l'offre. Depuis sa création, Terre Adélice s'inscrit dans la démarche « goûtez l'Ardèche ». À coté d'une panoplie de parfums classiques tels que la fraise, la framboise ou la vanille, l'entreprise ardéchoise a développé un grand nombre de produits de terroir. Une offre qui place la production locale et biologique au premier rang.

Les parfums que vous trouverez en magasin en 500ml

| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Abricot bergeron bio | Noisette bio |
| Amande douce bio | Orange sanguine bio |
| Banane bio | Pamplemousse rose bio |
| Bergamote bio | Pâte à tartiner bio |
| Cafe pur arabica bio | Pêche blanche bio |
| Caramel / crème salée bio | Pistache bio |
| Châtaigne / marrons confits bio | Poire william Ardèche bio |
| Chocolat noir Valrhona bio | Poivron rouge bio |
| Citron bio | Pomme Boskoop bio |
| Citron vert bio | Rhubarbe bio |
| Clairette de Die | Romarin bio |
| Clémentine bio | Safran bio |
| Concombre bio | Thé vert matcha bio |
| Figue rouge bio (f. Solies aoc) | Vanille bourbon Madagascar bio |
| Fleur d'oranger bio | Yaourt bio |
| Fraise bio | |
| Framboise bio | |
| Fromage blanc de vache bio | |
| Gingembre / morceaux confits bio | |
| Kiwaï bio | |
| Lait bio (confiture de) | |

Sur commande, vous pouvez demander des bacs de 1 ou 2.5 litres

Lavande bio
Melon de l'Ardèche bio
Miel du vivarais bio
Mûre sauvage bio
Myrtille sauvage bio

Nouveautés- Epicerie

**SODA CITRON
/ CITRON VERT**
35CL



2.49€

2.97€

Eau Minérale Naturelle, jus de raisin* (Italie), jus de pomme*(Italie), jus de citron*(Sicile), jus de citron vert*, dioxyde de carbone, arôme naturel de citron*.



**SODA ORANGE
SANGUINE**
35CL



2.49€

2.97€

Eau Minérale Naturelle, jus de raisin* (Italie), jus de pomme*(Italie), jus d'orange sanguine*, jus de citron*, jus de pamplemousse rouge*, jus de canneberge*, jus de carotte noire*, dioxyde de carbone, arôme naturel*.



**SODA FRUITS
ROUGES**
35CL



2.49€

2.97€

Eau Minérale Naturelle, jus de raisin* (Italie), jus de pomme*(Italie), jus de citron*, jus de grenade*, jus de canneberge rouge*, jus de açai*, jus de carotte noire*, dioxyde de carbone, arôme naturel*.



Sans sucres ajoutés ! Juste de l'eau pétillante et des jus de fruits !

Nouveautés- Epicerie

**SPECIALITE AUX
PRUNEAUX
290G**



3.22€

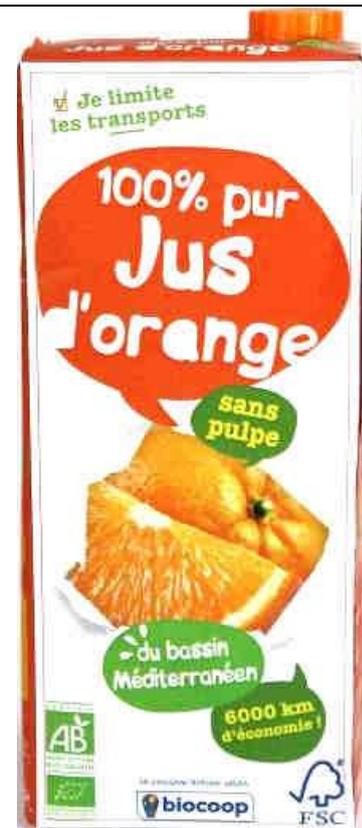
2.99€

**JUS D'ORANGE
1L**

2.73€

Pruneau* 48% (France), jus de raisin*,
acidifiant : jus de citron*, gélifiant : pectine
de fruits*.

Pur jus d'orange



**Spécialité à tartiner réalisée sans
sucres ajoutés autre que celui
provenant des fruits !
Cuisson au chaudron, artisanale et
traditionnelle, qui permet de mieux
conserver les arômes du fruit**

**Oranges du bassin méditerranéen,
moins coûteux en CO2 que les
origines californiennes ou sud-
américaines.**

CP0042

EM1003

Nouveautés- Epicerie

**MILLET DECORTIQUE
500G**

**SEMOULE DE MILLET
500G**

2.18€

2.73€

Millet*100% (France)

Millet*100% (France)



**Origine Française et non plus
américaine !**

**La semoule de millet est utilisée
comme toutes les autres semoules :
versez de l'eau bouillante dessus,
remuez et laissez gonfler
Pour varier les plaisirs, utilisez la
semoule sucrée ou salée. Cette
semoule est traditionnellement
utilisée avec du lait pour réaliser le
"Patou" vendéen.**

Nouveautés- Epicerie

TARTINABLE THON OLIVE « THOINADE » 100G



2.58€

2.45€

Thon sauvage albacore 37% (Equateur), eau, olive noire* 14,7% (Maroc), poivrons* (Espagne), oignons*, câpres*, concentré de tomates 28%, huile d'olive vierge extra*, ail*, sel marin, épices du plaisir*, poivre*



**Tartinable à base de thon, d'olives et de poivrons.
Thon albacore pêché dans l'océan pacifique.**

Nouveautés- Epicerie

OLIVES TOURNANTES SAUCE PIQUANTE 180G



2.40€

2.20€

OLIVES VERTES EN ESCABECHE 180G



2.40€

2.20€

Olives* (Maroc), eau, huile de tournesol*, poivron*, piment doux*, ail*, poivre*, piment de cayenne*, sel marin, vinaigre de cidre*.

Olives* (Maroc), eau, câpres*, huile de tournesol*, cumin*, ail*, persil*, poivron* sel marin, vinaigre de cidre*.



Sauce piquante : un mélange de poivres et de piments chaleureux mais pas trop.

Les olives tournantes sont des olives dont la couleur est en train de passer du vert au... jaune, puis rose puis violet.

Olives vertes en escabèche, parfumées avec une sauce aux poivrons, cumin, ail et persil