




Notez bien nos horaires exceptionnels de fêtes !

> Ouverture des 3 magasins
en continu les jeudis 24 et 31
(avec fermeture à 17h30)

> Fermeture des 3 magasins
les vendredis 25 décembre et 1er janvier

> Tous les autres jours, nos 3 magasins
restent ouverts aux horaires habituels.

Pour en savoir plus sur notre démarche éthique globale :
www.bioviveo.coop - 



100% bio 100% coopératif

Catalogue des produits frais



Découvrez au verso nos producteurs et leurs produits,
et **retournez-nous votre Bon de Commande !**

Vous trouverez également dans nos magasins **plein d'idées cadeaux** pour faire découvrir à vos amis et familles
les champagnes, vins pétillants, bières de Noël,
chocolats du commerce équitable, panettones,
thés et tisanes de Noël, non seulement biologiques,
mais encore **selon les critères de qualité Biocoop !**

A lire au dos: horaires exceptionnels de fêtes !

Nos producteurs pour les Fêtes

La Ferme de la Bilouterie

Installée en bio depuis bientôt 20 ans, cette ferme à taille humaine produit des céréales et des volailles, qu'elle abat et découpe à la ferme pour une commercialisation en circuit court. La basse-cour bénéficie de soins particuliers et d'un bel espace vital. Les poussins, d'abord élevés au chaud dans une poussinière pendant un mois, grandiront 3 mois avant d'être abattus sur place.

Robert Freslon

Cette PME, située en Vendée depuis 1930, est spécialisée dans la production de volailles fermières traditionnelles biologiques

SAFA Nature Océane

Depuis sa création en 1926, SAFA s'attache à s'approvisionner auprès de fournisseurs éprouvés ; provenance, méthodes et lieux d'élevage : la certification des saumons est un enjeu au quotidien. Le secret : un poisson frais, fileté à la main, exclusivement salé au sel de mer (sans adjonction de sucre), et fumé lentement à froid à la sciure de bois.

Huîtres Yvon

Ostréiculteur depuis 4 générations, l'établissement Yvon est une entreprise familiale, qui maîtrise toute la filière : les huîtres sont nées en mer en Charente et élevées en Bretagne dans la Ria d'Étel (Morbihan). L'identifiant Cohérence : une certification participative pour une démarche de progrès. Pour une conservation optimale des huîtres, maintenir une température constante proche de 7°C pour éviter les chocs thermiques et placer les huîtres en bas du réfrigérateur et sous un poids (pour les empêcher de s'ouvrir et de perdre leur eau) : l'huître peut ainsi être consommée jusqu'à 14 jours après la pêche (c'est la date de l'emballage qui est indiquée sur la bourriche).

Les huîtres et poissons biologiques vraiment différents ?

- > animaux nourris avec des aliments bio (végétaux), et issus de la pêche durable (animaux), sans facteurs de croissance ni acides aminés
- > recours à des produits phytothérapeutiques et homéopathiques prioritaires ; usage des antibiotiques strictement encadré.
 - > aquaculture biologique exclusivement biologique
 - > pratiques d'élevage répondant aux besoins physiologiques et comportementaux des animaux.
 - > bien-être des animaux préservé pendant le transport, et souffrance réduite à l'abattage
 - > maintien de la biodiversité

Et les viandes ?

Elles sont toutes d'origine française et transformées en France, nourries sans OGM, principalement avec des aliments locaux, sans antibiotiques, et dans le respect du bien-être animal selon des principes similaires à ceux de l'aquaculture ci-dessus.