

## Nos produits bio et producteurs partenaires



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



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



### Les huitres 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 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.



## *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.

### **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). Pour une conservation optimale des huîtres : les placer en bas du réfrigérateur à température constante proche de 7°C et sous un poids : l'huître peut ainsi être consommée jusqu'à 14 jours après la pêche (date indiquée sur la bourriche).

### **Patibio**

Installé dans l'Oise, l'atelier artisanal Patibio nous fournit toute l'année des pains au levain de qualité, et une large gamme de pâtisseries.

## **VOS 3 MAGASINS BIOCOOP BIOVIVEO**

[www.bioviveo.coop](http://www.bioviveo.coop)

### **SOISY-SUR-SEINE (91450)**

Centre commercial Les Meillottes

1, rue de la Forêt de Sénart

T 01 69 89 31 32

[soisy@bioviveo.coop](mailto:soisy@bioviveo.coop)

Lundi : 15h- 19h30

Mardi – Jeudi :

9h00/13h00 – 15h/19h30

Vendredi – Samedi : 9h00 – 19h30

Dimanche : 9h00 – 12h30

### **MONTGERON (91230)**

38 av. Jean Jaurès

Sortie N6, Quartier Réveil Matin

T 01 69 52 53 53

[montgeron@bioviveo.coop](mailto:montgeron@bioviveo.coop)

Lundi – Vendredi :

10h00/13h00 – 14h/19h30

Samedi : 9h00 – 19h30

### **ATHIS-MONS (91200)**

37, av. François Mitterrand

RD (ex RN7)

T 01 69 96 37 00

[athis@bioviveo.coop](mailto:athis@bioviveo.coop)

Lundi – Vendredi :

10h00 – 19h30

Samedi : 9h00 – 19h30