

NOS PRODUCTEURS



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

SOISY-SUR-SEINE (91450)

1, rue de la Forêt de Sénart

T 01 69 89 31 32

soisy@bioviveo.coop

Lundi : 15h- 19h30

Mardi – Jeudi :

9h00/13h00 – 15h/19h30

Samedi : 9h00 – 19h30

Dimanche : 9h00 – 12h30

MONTGERON (91230)

Sortie N6, Quartier Réveil Matin

T 01 69 52 53 53

montgeron@bioviveo.coop

Lundi – Jeudi :

10h00/13h00 – 14h/19h30

Vendredi : 10h00 - 19h30

Samedi : 9h00 – 19h30

ATHIS-MONS

37 av. F. Mitterrand RD (ex RN7)

T 01 69 96 37 00

athis@bioviveo.coop

Lundi – Jeudi :

10h00/13h00 – 14h30/19h30

Vendredi : 10h00 – 19h30

Samedi : 9h00 – 19h30