

NOTRE CHARTRE



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.

Nous nous engageons sur la transparence de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.

Présents dans les instances professionnelles, nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.

Nos biocoops sont des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.

Votre magasin Biocoop :

Biocoop - SA Coopérative agricole - BP 302 893 352 0017 903 Narbonne - 071 044816400 - Membre Coopérateur - Italia Biocoop - Italia Biocoop - Italia Biocoop

LES FROMAGES & LES VINS

Le mariage des vins et des fromages est un exercice délicat, qui dépend des goûts de chacun. La saveur de l'un ne doit pas écraser l'autre. Pour qu'il se marie à tous les fromages d'un plateau, préférez un vin aux saveurs douces !

De manière générale, il est conseillé de marier les fromages et les vins d'un même terroir.



Fromages de vache



Fromages de chèvre



Fromages de brebis



Pâtes molles à croûte fleurie	Camembert, brie	Rouges corsés	Côtes du Rhône, Madiran
Pâtes molles à croûte lavée	Munster, Pont l'Évêque	Blancs secs aromatiques, vieux liquoreux, rouges corsés	Riesling, Châteauneuf du Pape
Pâtes pressées cuites	Comté, gruyère	Rouges, blancs ou rosés légers et fruités	Côtes de Provence, Bourgogne aligoté
Pâtes pressées non cuites	Saint-Nectaire, reblochon	Blancs secs, rouges légers	Vins de Savoie, Beaujolais
Pâtes persillées	Bleu d'Auvergne	Vins doux naturels, blancs liquoreux, rouges fruités	Monbazillac, Pomerol
Frais, demi-sec, sec...	Valencay, crottins	Blancs secs de la région d'origine	Sancerre, Côtes du Rhône blanc
Pâtes molles	Pérel	Rouges corsés	Gaillac, Vacqueyras
Pâtes pressées non cuites	Tomme	Rouges corsés, blancs secs	Bergerac rouge, Pessac-Léognan blanc
Pâtes persillées	Roquefort	Blancs liquoreux	Coteaux du Layon, Sauternes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

A LIRE...

- La cuisine au fromage de chèvre, M. Fougère, Éditions Utovie
- Le vin bio, Jean-Marc Carité, Éditions La Plage
- Guide des vins bio, P. Gagu, Éditions Marabout
- Vins Bio magazine, revue trimestrielle, renseignements sur www.utovie.com



FROMAGES ET VINS BIO

Quand les terroirs livrent leur âme



LES FROMAGES

La France compte plus de 400 variétés de fromages. Chaque année, le plateau bio s'enrichit. Sur les 42 AOC existantes, une vingtaine existent en bio. La plupart sont proposées dans les biocoops.

L'AOC : UNE GARANTIE D'ORIGINE ET DE TYPICITE.

Dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité, l'Appellation d'Origine Contrôlée permet de désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement au terroir et à des règles de fabrication bien précises.

Un fromage AOC est donc fabriqué selon un savoir-faire souvent ancien, repris dans un cahier des charges. Il est élaboré dans un périmètre géographique délimité, avec du lait provenant de troupeaux de cette même zone.

DU LAIT AU FROMAGE, CINQ ETAPES

- 1. le caillage** : le caséine du lait coagulé sous l'effet de l'acide lactique et/ou de la présure.
- 2. l'égouttage** : le caillé est séparé du petit lait.
- 3. le moulage** : le fromage est mis en forme.
- 4. le salage** : le sel favorise les micro-organismes qui définissent le goût et l'aspect.
- 5. l'affinage** : il varie de plusieurs jours à quelques mois.

UN FROMAGE EST...

- **Termier** s'il provient exclusivement du lait produit sur l'exploitation où il est fabriqué.
- **au lait cru** s'il est obtenu avec du lait qui est refroidi directement après la traite.
- **double crème** s'il contient entre 50 % et 75 % de matières grasses.
- **allégé** s'il contient entre 20 et 30 % de matières grasses.

Pour constituer son plateau de fromages, **Biocoop a voulu sélectionner au fil du temps le meilleur de la nature.** Ainsi sont nés depuis des années des partenariats avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupes de producteurs ou encore des laïteries.

Chaque fromage a son histoire et son caractère, à nous de les découvrir au gré de nos envies !

ZOOM SUR...

Anne et François Calvet, la ferme de la Hitte (Ariège)

Producteurs de tomme des Pyrénées au lait cru

« À la ferme, nous essayons d'établir un équilibre entre les pratiques agricoles, la préservation de l'environnement, le bien-être des animaux et la qualité du fromage. Nos 18 vaches sont de race laitière rustique. Depuis notre installation en 1982, nous transformons leur lait en tomme et nous travaillons en bio. Nous fournissons les magasins du réseau Biocoop depuis 1992 ».



LE SAVIEZ-VOUS ?

En bio, la production des fromages de chèvres et de brebis varie selon les saisons : le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver. En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, les chaleurs sont décalées grâce à des hormones de synthèse.

Et pour les végétariens ?

Pensez aux "fromages" à base de présure microbienne ! Pour faire cailler le lait, on ajoute de la présure animale, qui n'est pas adaptée aux végétariens. Certains fabricants de préparations fromagères utilisent donc une présure microbienne qui elle, convient aux végétariens. Dans ce cas, le produit ne peut être appelé fromage !

LES VINS

Comme tous les autres vins, les vins bio sont complexes : ils se dégustent, s'apprécient et font appel à nos sens. À nous de les éveiller !

ZOOM SUR...

Claire Laval, Château Gombaude-Guillet
Viticultrice à Pomerol, Bordelais

« Nos vins tirent leur substance d'un des plus grands terroirs de monde, le plateau de Pomerol. Me en valeur par des méthodes bio respectueuses des sols et de la vigne, ils sont « pur fruit » : récolte à la main, trie grain à grain, fermentation par levures indigènes, sans apport exogène excepté quelques milligrammes de soufre pendant l'élevage en barriques... Dans un monde où l'authenticité est devenue un luxe, ils permettent l'expression de cet équilibre entre opulence et délicatesse, caractéristique des meilleurs pomerol ».



PETIT LEXIQUE DES APPELLATIONS

En bio comme en conventionnel, les vins sont classés ainsi :

- **vin de table français** : d'origine exclusivement française, il s'agit le plus souvent d'un vin peu alcoolisé issu d'un assemblage de vins d'une même région ou de régions différentes.
- **vin de pays** : il provient exclusivement de la zone géographique dont il porte le nom. On en compte environ 150 en France : vin de pays du Gard, des Côtes de Thongue, de l'Hérault...
- **vin Dénommé de Qualité Supérieure (VDQS) ou vin d'Appellation d'Origine (AO)** : répondant à certaines conditions de production, il est réglementé par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).
- **vin d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** : caractérisé par une délimitation parcellaire, ses règles de production sont plus strictes que pour le VDQS. Réglementé par l'INAO, il est soumis à une dégustation et une analyse œnologique.

On dénombre en France plus de 400 vins d'appellation.

QUELQUES CONSEILS POUR LES APPRECIER AU MIEUX...

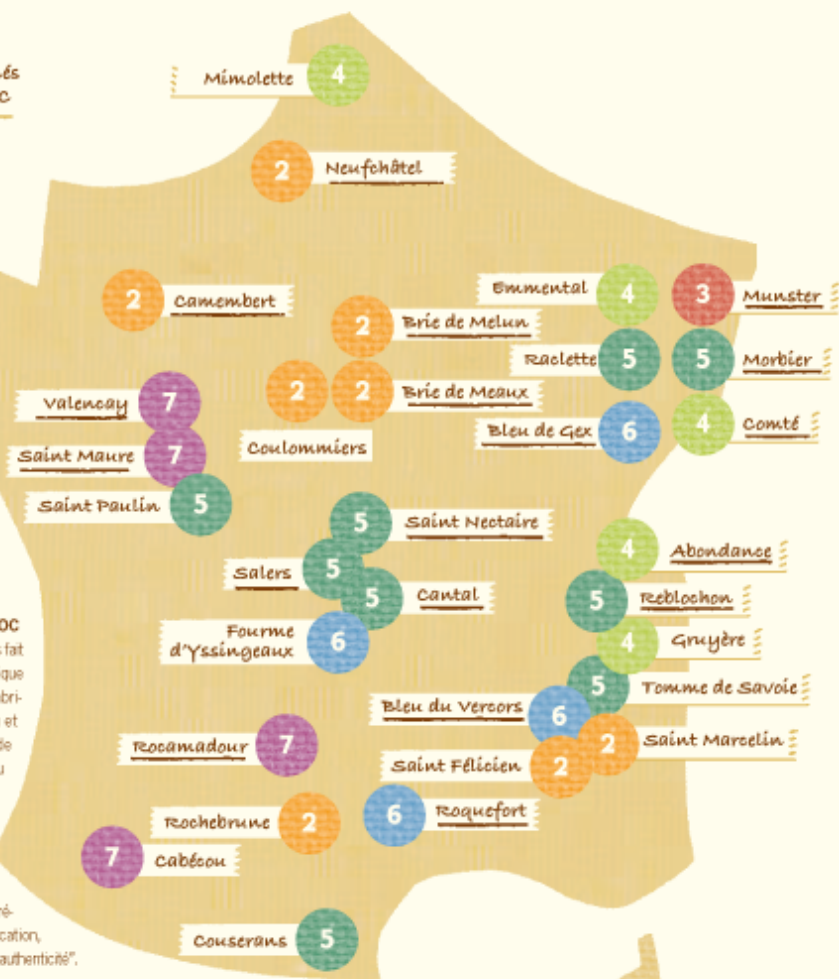
Voir... la robe Avant tout, il y a l'observation. Il suffit d'incliner légèrement son verre devant un fond blanc et de regarder la couleur du vin. Ses nuances nous en disent déjà long ! Par exemple, un vin rouge jeune sera plutôt pourpre et il tirera sur l'orangé puis sur le brun en vieillissant.

Sentir... les arômes Après avoir senti les arômes les plus volatils, faire tourner le vin dans le verre. Cette oxygénation libère d'autres arômes. On les classe en 10 catégories : animale, balsamique, boisée, empyreumatique, épicée, chimique, éthérée, florale, fruitée et végétale.

Goûter... les saveurs La dégustation se décompose en trois temps : l'attaque, le milieu de bouche et la fin de bouche.

La fameuse « longueur en bouche » correspond à la persistance des arômes en bouche après avoir avalé le vin.

Les fromages soulignés bénéficient d'une AOC



ZOOM SUR...

Famille Dumas, GEAC Les Fleurs bio (Cantal)
Producteurs de Salers AOC
"Dans notre GAEC, nous avons fait le choix de l'agriculture biologique et du Salers AOC. Nous le fabriquons à la ferme, au lait cru et deux fois par jour. En période d'herbage (du 15 avril au 15 novembre), nous travaillons nos fromages dans la "gerle" en bois, récipient traditionnel. Nous les affinons au minimum 3 mois. La rigueur et la précision des méthodes de fabrication, en font un fromage d'une rare authenticité".

ZOOM SUR...

Christine et Éric Saurel, Domaine Montirius Viticulteurs à Sarrians, Vallée du Rhône

"Montirius est la contraction des prénoms de nos trois enfants : Manon, Justine, Marius. Par convictions profondes, les 57 hectares du domaine familial sont travaillés en biodynamie depuis 10 ans. La recherche d'équilibre, de finesse, d'élégance dans les vins guide nos choix. Nous espérons être des assistants de la nature et la plus belle des expériences que nous vivons au quotidien est l'apprentissage de l'humilité".



ZOOM SUR...

Frédéric Dumas, Domaine Saint Apollinaire Viticulteur à Vaison-la-Romaine, Vaucluse
"Pionniers de la biodynamie depuis 1967, nous osarons sans relâche pour maintenir la tradition et améliorer la qualité de nos vins dans le respect de l'environnement. Nos vins ont tendance à ressembler à ceux d'autrefois, ils ne laissent pas indifférent, ils sont le reflet de notre mode de vie, de notre époque".



NOS FROMAGES BIO

NOS RÉGIONS ET NOS VINS BIO

Chiffres 2005
Agence BIO

1. Les fromages frais

Ils sont peu égouttés et non affinés.

2. Les pâtes molles à croûte fleurie

La pâte n'est ni cuite ni pressée. Au cours de l'affinage (2 à 6 semaines), une fine moisissure duveteuse se développe.

Comté, Brie...

3. Les pâtes molles à croûte lavée

Même fabrication que pour les croûtes fleuries mais au cours de l'affinage, la croûte est lavée et frottée. Elle prend une coloration orangée.

Pont l'Évêque, Munster...

4. Les pâtes pressées cuites

Le caillé est chauffé puis pressé. L'affinage dure six mois à un an.

Emmental, Comté...

5. Les pâtes pressées non cuites

La pâte est pressée et l'affinage est très long. La pâte est ferme mais pas dure.

Saint-Nectaire, Cantal, Reblochon...

6. Les pâtes persillées

La pâte n'est ni cuite ni pressée. Un champignon est ajouté au caillé et avant l'affinage, la pâte est percée de trous à l'aide d'aiguilles, ce qui permet le développement de la moisissure bleue.

Roquefort, Bleu du Vercors, Fourme...

7. Les fromages de chèvres

Généralement proches des pâtes molles à croûtes fleuries, ils se différencient par leur durée d'affinage : frais, tendres, secs...

Valençay, Rocamadour...

8. Les fromages fondus

Obtenus par la fonte de fromages à pâte pressée, ils peuvent être additionnés de lait, de crème, d'herbes...



Alsace

Le vin bio y a une longue tradition et chaque appellation est représentée en bio. La plupart des cépages utilisés ne se trouvent qu'en Alsace.

Types de vins : blancs secs, blancs doux, rouges légers

ESSAYEZ !
Gewurztraminer et munster

Champagne

Vignoble le plus septentrional de France, la région de Champagne compte encore peu de vignobles bio.

Types de vins : blancs tranquilles, blancs et rosés effervescents.

ESSAYEZ !
Champagne et gouda

Bordeaux

Voilà le plus vaste vignoble au monde : organisé autour de 3 axes fluviaux, il compte près de 3 000 châteaux !

Types de vins : rouges corsés, blancs secs et blancs doux

ESSAYEZ !
Sauternes et roquefort

Corse

L'ensoleillement exceptionnel de l'île donne des vins souvent généreux, obtenus à partir de cépages locaux.

Types de vins : rouges corsés, blancs légers, rosés secs, blancs doux.

ESSAYEZ !
Rouge d'Ajaccio et brebis corse

Bourgogne

La région compte le plus grand nombre d'appellations au km² ! Malgré l'évolution ces dernières années, les vignobles bio y sont peu représentés.

Types de vins : rouges fruités, rouges médiums, blancs secs.

ESSAYEZ !
Petit Chablis et beaufort

Côtes du Rhône

C'est probablement la région viticole la plus variée de France. À noter, l'importante diversité des vins entre le Nord et le Sud.

Types de vins : rouges corsés, rouges fruités, blancs secs puissants.

ESSAYEZ !
Côtes du Rhône blanc et morbier

Jura

Le vignoble du Jura est l'un des plus vieux de France. Confronté au climat rude de la montagne, il donne des vins spéciaux, riches et rafraîchissants.

Types de vins : blancs tranquilles, blancs moelleux, blancs effervescents et rouges légers.

ESSAYEZ !
Côtes du Jura et comté

Languedoc-Roussillon

C'est la région qui compte le plus grand nombre de vignobles bio !

Types de vins : rouges corsés, blancs secs, blancs doux, mousseux, rosés secs.

ESSAYEZ !
Vin de Pays de l'Hérault et chèvre affiné

Loire

Très connue pour ses vins blancs, la vallée de la Loire compte 63 AOC, parmi lesquels le bio est bien représenté.

Types de vins : blancs secs à doux, blancs mousseux, rouges fruités, rosés secs à sucrés.

ESSAYEZ !
Sancerre blanc et brie de Meaux

Provence

La Provence est la deuxième région qui compte le plus de vignobles bio.

Types de vins : blancs secs, rouges corsés, rosés secs et fruités.

ESSAYEZ !
Côtes du Ventoux et St Nectaire

Savoie

Avec une altitude moyenne de 1500 m, la Savoie est une petite région viticole où quatre AOC se partagent le territoire.

Types de vins : blancs tranquilles, blancs effervescents, rouges et rosés légers.

ESSAYEZ !
Chignin et emmental

Sud-Ouest

Souvent confondus avec les vins de Bordeaux par le passé, les vins du Sud-Ouest ont pourtant une forte personnalité.

Types de vins : rouges corsés, blancs secs, blancs doux.

ESSAYEZ !
Juranton et tomme de brebis

