



## DEMARCHE VALORISANTE

La légumerie a investi dans un nouvel outil de cuisson dans le but de valoriser des produits déclassés ou moches.

Cette démarche permettra de créer de nouvelles références à notre catalogue, mais aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire tout en offrant un revenu complémentaire aux producteurs.

## LE POINT SUR NOS PRODUCTIONS

### POMMES

Vertes, rouges, jaunes, bi-couleurs, nous vous en proposons toutes les semaines !

### PATATES DOUCES

Profitez-en, la saison ne sera pas longue. En soupe, en purée, gratinée, appréciez son goût sucré.

### POTIMARRON

Le potimarron offre de très nombreuses possibilités de préparation. Il est aussi agréable à déguster en potage qu'en accompagnement ou en gratin.

### CHOUX

Disponibles en quantité illimitée. C'est le moment !



### LA GRAINE DE CHIA

**RETOUR** de la graine de chia de notre producteur Cédric SIENSKI situé en Seine-et-Marne. Cette “graine des dieux” possède de solides arguments : riche en oméga-3, fibres, polyphénols, vitamines, protéines, micronutriments, etc, ainsi que sa haute valeur nutritionnelle lui confère de nombreux bienfaits thérapeutiques.



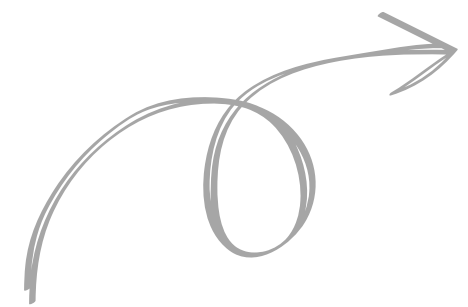
### SÈVE DE BOULEAU

**Nouveau conditionnement !** Plus pratique et disponible toute l'année, la **sève de bouleau pure pasteurisée** de Maxime HAVAS est désormais conditionnée en **colis de 70cl x6**.



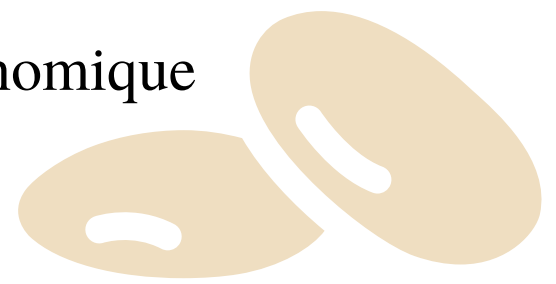
### AIL NOIR & HUILE À L'AIL NOIR

Découvrez ces produits franciliens au goût subtil. Une fois en bouche, on peut y sentir un arôme de réglisse, de vinaigre balsamique, voire de caramel, loin du goût prononcé de l'ail classique. Nous vous proposons de l'ail “en tête” ou de l'huile de tournesol infusée.



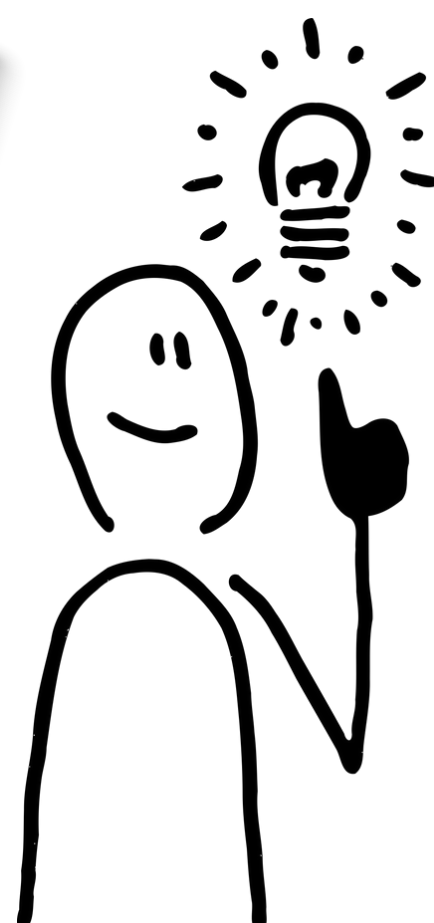
### HARICOTS BLANCS & FLAGEOLETS

Dès le début du mois de décembre, ces légumes secs seront de nouveaux disponibles. les légumineuses ont de formidables atouts et représentent, en agriculture, un intérêt écologique et économique



### YAOURTS “FROMAVILLE”

Très bientôt, nous vous proposerons de nouveaux laitages fabriqués à Saint-Ouen, issus d'une laiterie artisanale, urbaine, bio, locale, éthique et durable. Le lait provient d'un élevage du Val d'Oise (95). Xavier HUGOL-GENTIAL innove en proposant des arômes originaux et savoureux. Ces nouveaux laitages seront conditionnés en pots en verre de 450g. Fromage blanc, yaourt à la fleur d'oranger, yaourt à la verveine.. voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche !



## NOS ENGAGEMENTS

**55  
PRIX  
EN BAISSÉ**

Afin de favoriser l'accès au plus grand nombre des produits bio franciliens, nous continuons de faire évoluer notre offre.

HUILE

JUS DE POMME

BOISSON DE SOJA

BOCAUX  
TERRE & FOURCHETTE

CIDRE

MIEL

Vous retrouverez ces références sur le site de commande avec l'intitulé « NOUVEAU PRIX ». Ces nouveaux prix sont cumulables avec les remises par palier.

**SANS TOUCHER  
AUX PRIX  
DE NOS AGRICULTEURS**

## REMISE PAR PALIER

Afin de soutenir les fermes de la Coopérative, nous avons mis en place des remises par palier depuis le 1er septembre. C'est un succès et nous vous en remercions. Nous allons donc poursuivre cette politique. Continuez à en profiter et à nous soutenir.

MONTANT DE LA COMMANDE	% DE REMISE SUR LA COMMANDE
500€ à 749€ HT	1.5 %
750€ à 999€ HT	3 %
SUPÉRIEURE à 1000€	5 %



A la demande de certains magasins, voici le TOP 5 des ventes de NOVEMBRE pour les magasins Biocoop & magasins indépendants

	MAGASINS BIOCOOP	MAGASINS INDEPENDANTS
	BIOCOOP TOLBIAC	TITIBIO
	BIOCOOP ST MAUR DES FOSSES LA VARENNE	SOFYS AND CO.
	BIOCOOP LA RUCHE DE MOUFFETARD	LES TÊTES VERTES
	BIOCOOP VINCENNES	GO GO KIWI !
	BIOCOOP GAMBETTA BIO MALICE SAS	POINT NATURE ALFORTVILLE



**Aurélien DUCOUX**

Commercial  
en charge des magasins et restaurants  
07.64.54.43.30



**Kanha DUPONT**

Assistante Commerciale  
en charge des magasins et restaurants  
06.40.44.53.94 / 01.82.33.04.40



## ZOOM SUR NOS PRODUCTEURS



### AIMERY CAPON



Installé à Varennes-Jarcy (Essonne), Aimery est le seul transformateur francilien à produire de l'ail noir, un produit rare et peu connu, mais qui peut s'incorporer dans de nombreuses recettes.

L'ail noir est un produit fragile, issu d'une transformation méticuleuse, demandant à la fois de la patience et du temps.

L'ail est cultivé par Fabien LEGENDRE (91).

Aimery produit aussi de l'huile de tournesol parfumée à l'ail noir. L'huile est issue de la production de notre agriculteur, Rémi SEINGIER (77).

## LE MOT DE L'ÉQUIPE



*L'équipe de la Coopérative vous souhaite...*

L'année 2023 touche à sa fin.

Une année placée sous le signe de nombreuses nouveautés.

Un bras de fer face à la conjoncture actuelle mais une année de plus passée à vos côtés.

L'ensemble de l'équipe se mobilise au quotidien pour vous accompagner du mieux que possible.

Nous vous remercions pour votre fidélité, votre soutien et nos échanges chaleureux.

Nous comptons sur vous pour continuer à développer et pérenniser l'agriculture bio en île-de-France.



*de Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

