



1ER RÉSEAU DE MAGASINS BIO EN FRANCE

## POUR CET ÉTÉ, METTEZ DU BIO À L'APÉRO AVEC BIOCOOP

L'apéro, moment incontournable de vos soirées d'été, est l'occasion idéale pour partager de bons produits bio avec votre famille ou entre amis. Alliant fraîcheur et plaisir, Biocoop a concocté pour vous une sélection d'ingrédients indispensables pour ravir vos invités !

### PICOREZ SANS CULPABILISER !



Biocoop vous propose un produit en marque propre, indispensable à l'heure de l'apéro : le saucisson aux noisettes à teneur faible en matières grasses.

Issu de l'agriculture biologique, ce saucisson est élaboré et affiné dans le massif central par Rochebillard et Blein. Les porcs sont élevés en plein air et nourris avec une alimentation garantie sans OGM. Sa fabrication artisanale permet d'allier plaisir et qualité !

2 autres produits de la même gamme:

- Saucisson sec
- Saucisse sèche

#### LE « + » DE BIOCOOP :

- ✓ 30% de matières grasses en moins que la moyenne du marché
- ✓ Produit issu de l'agriculture biologique garanti sans OGM


Saucisson aux noisettes à teneur faible en matières grasses  
6,16 €

Prix indicatif pouvant varier suivant la politique commerciale du point de vente



### APÉRO VRAC : LA BONNE IDÉE GRIGNOTAGE

Composer soi-même son mélange apéro ? C'est possible grâce au vrac. Fruits secs, noix de cajou grillées du Burkina Faso, chips de pomme ou de banane, biscuits au cumin, tartinades de houmous ou tzatziki... Pour des plaisirs variés toujours dans le respect d'une consommation responsable.

Le  du vrac, c'est accéder à des produits jusqu'à 30% moins cher par rapport aux produits conditionnés, réduire le suremballage et le gaspillage alimentaire en adaptant la quantité souhaitée à ses besoins.

Vous pourrez ainsi proposer à vos invités une multitude de saveurs bio à picorer !



## IDÉE RECETTE PAR BIOCOOP POUR UN APÉRO ENTRE AMIS : Antipasti courgette & ricotta

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Laver la courgette et découper en lamelles à l'aide d'une mandoline.
3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les lamelles de courgette et badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
4. Faire cuire quelques minutes au four en surveillant pour ne pas laisser griller.
5. Sortir du four et laisser refroidir. Dans un bol, mélanger la ricotta avec sel, poivre et paprika.
6. Sur chaque lamelle, déposer une cuillère de ricotta, ajouter 2 feuilles de basilic en les laissant dépasser sur les côtés et rouler.
7. Fermer avec un pic.
8. Réserver au frais et saupoudrer de paprika avant de servir.

- ✓ Préparation : 5 minutes
- ✓ Cuisson : 15 minutes
- ✓ Dégustation à volonté !

### INGRÉDIENTS

1 courgette  
200 g de ricotta  
feuilles de basilic  
piment d'Espelette  
sel, poivre  
paprika

#### A propos de Biocoop\*

Leader de la distribution alimentaire biologique spécialisée en France depuis plus de 25 ans, Biocoop s'illustre également par ses produits du commerce équitable et par un choix très étendu d'écoproduits et de cosmétiques. Ce modèle coopératif multi professionnel regroupe 357 magasins et 1 300 producteurs partenaires. Précurseur et moteur, Biocoop revendique « l'agriculture biologique pour tous » et inscrit sa démarche au cœur d'une charte appliquée par l'ensemble des acteurs du réseau.

Biocoop comprend également 3 filiales : STB (Société de Transport Biocoop) ; Biocoop Restauration et DEFIBIO qui accompagne financièrement ses partenaires professionnels (producteurs, transformateurs, magasins).

Les chiffres clés Biocoop 2014 : 27 096 tonnes de fruits et légumes vendus (soit 10 % du volume national tous circuits confondus), 0% de transport par avion, 24% de part de commerce équitable et un CA de 657 millions d'euros soit une croissance de 13,4% de son activité.

\*Chiffres au 31 décembre 2014

Retrouvez Biocoop sur les réseaux sociaux :

[Facebook.com/Biocoop](https://www.facebook.com/Biocoop)

[Twitter @biocoop](https://twitter.com/biocoop)

Rachel Bornais  
01 40 22 60 95  
[r.bornais@village-rp.com](mailto:r.bornais@village-rp.com)

Contacts presse  
VILLAGE RP

Raid Zaraket  
01 75 44 98 84  
[r.zaraket@village-rp.com](mailto:r.zaraket@village-rp.com)