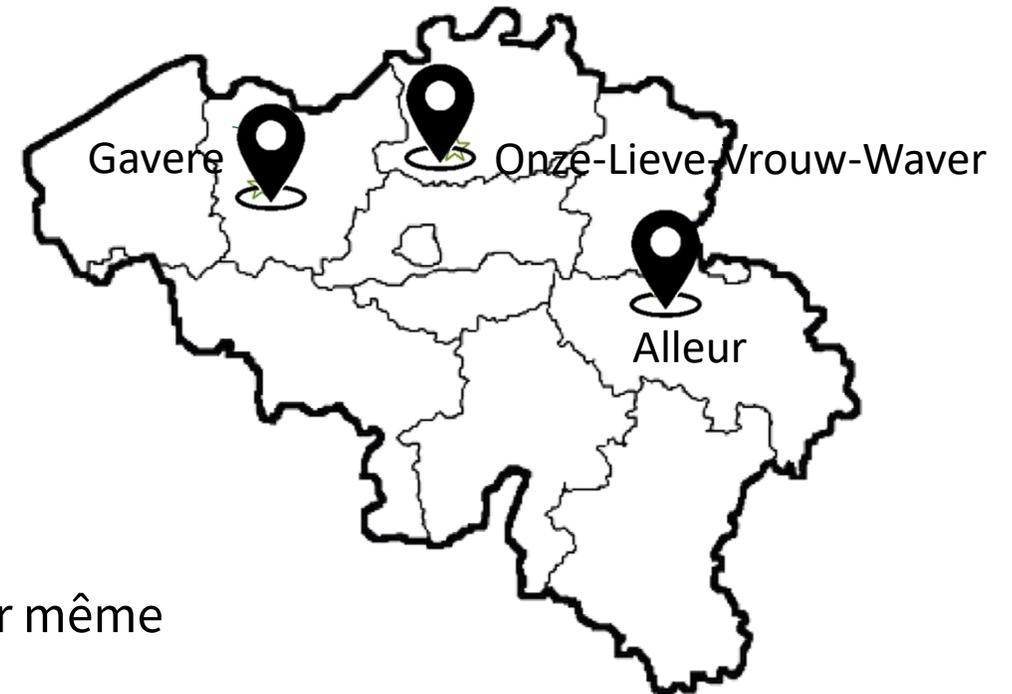




Distributeur Bio pour >500 clients en Belgique depuis 1980

Biofresh est pionnier du Bio depuis 1980 avec 3 plateformes logistiques en Belgique

- Entreprise familiale
- Plus de 40 années d'expérience en Bio
- Livraison 6 jours sur 7 - ultra frais
- Partenaire de plus de 500 clients en Belgique
- Les produits commandés avant 14h sont livrés le soir même
- Gamme de Fruits & légumes, produits frais et secs: > 10,000 articles en stock
- Livraison de Fruits & Légumes chaque jour (locaux & importés)



L'équipe responsable des fruits & légumes est forte de nombreuses années d'expérience et travaille en étroite collaboration avec nos producteurs



- Equipe de 5 personnes & une équipe aux Pays-Bas
- Vaste assortiment chaque jour
- Partenariat sur le long terme avec nos producteurs
- Développement de projets gagnant-gagnant avec nos producteurs
- Aide à la conversion vers le bio
- Produits Bio, Déméter et Bio Garantie
- Producteurs locaux
- Connaissance des besoins des magasins bio

Biofresh collabore avec des producteurs en Flandre, à Bruxelles et en Wallonie



Pierre & Olivier Le Maire

- 1978, **Pierre Le Maire** reprend la ferme familiale, spécialisée dans **l'élevage des moutons et la culture des betteraves, des céréales.**
- Dès 2014, il aménage dans une **grange de l'exploitation son premier atelier de conditionnement.** Les **céleris sont lavés et conditionnés sur place.** Les **panais bio, carottes de couleurs et persil tubéreux** suivront de 2016 à 2018.
- 2015, son fils, Olivier, s'associe à l'aventure et participe au **développement de l'entreprise familiale.**

Biofresh met en avant dans les magasins bio ses partenaires producteurs : Ce sont nos héros

SHIITAKE, PLEUROTE & ERYNGII

De: Thibault, Sylvère, Quentin & Hadrien - le champignon de Bruxelles Bruxelles






Disponibilité:

jan	fév	ma	av	mai	juil	juil	août	sep	oct	nov	déc
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Le Champignon de Bruxelles c'est l'union de la sagesse du Japon et du folklore Belge : la fusion du shiitaké et de la bière ! L'originalité du projet ? Récupérer les drêches de brasseries belges pour produire des champignons exotiques comme le shiitaké.
Le shiitake ?! Encore méconnu chez nous, ce champignon au goût parfumé et aux qualités

KRUIDEN IN POT

van: Arthur, Wim & Steven Lauwers Duffel






en in pot, diverse varianten.
kbaarheid:

ma	ap	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

en 3 broers (Arthur, Wim en Steven Lauwers) de teelt van verse kruiden in en met basilicum, een heel toegankelijk kruid dat in vele gerechten past, de vraag naar andere kruiden toe. Momenteel kweken ze meer dan 100 llemaal biologisch geteeld, en daar komen steeds nieuwe varianten bij.

Chaque semaine, un producteur est mis à l'honneur chez Biofresh

Mailing & posters vers les magasins bio en Belgique

Focus sur le local & le partenariat

Entrez en contact avec l'équipe Biofresh

Bernard Craeye, Dirk De Bruycker, Jan Dekeyser, Merel Smedts et Ivan Moerman

Contact: agf@biofresh.be

Bernard: 0486/52 00 90

Ivan: 0473/63 53 99

