



Bel go Bio

**Valorisation
des légumes bio
des fermes familiales**

- SCRL créée en 2018
- 5 agriculteurs
- 13 variétés de légumes et tubercules

**Mieux valoriser des légumes bio
peu connus provenant de fermes familiales
par la commercialisation en circuit court
et la différenciation**

Bel go Bio a pour objectif d'améliorer la valorisation des légumes bio des fermes familiales exploitées, historiquement, de façon plus traditionnelle.

«Quelle satisfaction de mieux maîtriser ses débouchés et de voir concrètement ses propres produits dans les étals! »

Le projet regroupe 5 agriculteurs, avec des expériences complémentaires, qui cultivent, stockent, lavent et commercialisent des légumes bio en circuit court.



M. Jadin - Ferme du Plein Air

Les fondements de *Bel go Bio* sont la différenciation, le respect de l'environnement et la communication!



Raifort

La coopérative propose des légumes moins connus tels que la patate douce, le choudu, le yacon, le persil tubéreux, le raifort, etc.

Autre particularité, *Bel go Bio* propose des produits frais, à des moments creux pour le marché, grâce à des variétés précoces et à un système optimal de stockage et de conservation.

Tous les produits proposés par *Bel go Bio* sont issus de l'agriculture biologique.

Rue de Celles, 48
4250 – Hollogne-sur-Geer

caroline@belgobio.com

Tél. +32 (0) 472/90.21.14

www.belgobio.com

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

Instagram : [Bel_go_bio](https://www.instagram.com/bel_go_bio)



Bel go Bio

L'association de 5 agriculteurs, regroupés en une marque unique, permet, en plus d'une meilleure répartition des risques, l'échange d'idées et d'expériences et garantit un volume de production suffisant et de qualité pour rencontrer la demande croissante des consommateurs en produits locaux.

« Nous voulons être spécialisés dans nos produits et les distribuer localement, le plus longtemps possible sur l'année. »



C. Devillers - Ferme Devillers

Au niveau environnemental, la ligne de conduite est claire: proposer exclusivement du vrac et diminuer l'impact écologique en travaillant en circuit court et en mutualisant les moyens avec d'autres producteurs, par exemple pour les transports et livraisons.

En plus de la vente directe, *Bel go Bio* recherche un maximum de clients **proches au niveau géographique**, dans tous les réseaux de commercialisation (magasins à la ferme, magasins locaux spécialisés, supermarchés, etc.).

Pour les clients plus éloignés, *Bel go Bio* passe par différents grossistes bio belges.

« Nous sommes passionnés et nous sommes fiers de pouvoir offrir localement des produits de qualité. »

Nous communiquons sur les réseaux sociaux, partageons des recettes, nous offrons des dégustations, etc.

De cette manière nous contribuons à rapprocher agriculteurs et consommateurs un peu plus chaque jour. »

D'ici quelques temps, la coopérative souhaite :

- augmenter sa capacité de lavage et de stockage en construisant un bâtiment autonome au niveau énergétique ;
- valoriser les légumes « hors calibres » ;
- proposer d'autres produits innovants.

