

Claude Masson & son équipe - BIOCAP

Le premier **Biocap** a vu le jour en 2001 à Bouge. C'était l'un des tout premiers commerces du genre en Wallonie à l'époque. L'idée était de créer une surface commerciale suffisamment grande pour pouvoir répondre pleinement à la demande et aux attentes des clients.

Biocap s'est dès lors développé pour ouvrir successivement des magasins à **Marcinelle (2006)**, **Erpent (2013)**, **Libramont (2015)** et **Messancy (2017)**.

La garantie BIO Certisys

Alimentation générale, boulangerie, crèmerie, produits cosmétiques et d'entretien, compléments alimentaires, huiles essentielles... ainsi qu'un service traiteur avec des plats à emporter et, à Erpent : une boucherie à la découpe.

Biocap propose près de 5000 références de qualité à sa clientèle dans tous les domaines de la vie quotidienne.

La garantie Bio CERTISYS, ce sont des produits certifiés, contrôlés et garantis par ce label qui suit les règlements sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne. En effet, chaque maillon de la chaîne de production, du producteur jusqu'au vendeur est soumis à des contrôles fréquents ce qui garantit aux clients la qualité des produits vendus.

Des produits frais locaux et de qualité

Pour la gamme de produits frais, nous tenons à travailler autant que possible avec des producteurs locaux, bénéficiant du label BIO et sommes toujours en quête de nouveaux partenaires. Nous souhaitons offrir une vitrine aux producteurs locaux et nous visons à développer avec eux, tout comme avec notre clientèle, une relation de confiance sur le long terme. Nous ne discutons d'ailleurs jamais leurs prix et faisons en sorte que nos prix de vente soient les plus justes possibles.

Un espace dédié à la vente en "Vrac" est installé dans les magasins et est amené à évoluer.

Nous sommes attentifs au Zéro Déchet, aussi bien pour les produits alimentaires que pour les produits d'entretien.

Des conseils adaptés

Les magasins Biocap ne se limitent pas à proposer de nombreux produits de qualité. Nous mettons également nos compétences au service des clients, en étant toujours disponibles pour délivrer les meilleurs conseils. Nos collaborateurs suivent régulièrement des formations.

Retrouvez-nous sur nos pages Facebook : recettes, animations, événements, nouveautés, promos ... sont publiés régulièrement !

Pour toutes infos : www.biocap.be