

Henri Vercruysse & Elsa Pluquet - BE O Markt (Bruxelles, Gand, Anvers)

**« Ensemble,
nous sommes
plus forts » :
BE O et le
marché bio**

En mai 2019, BE O a fusionné avec Le marché bio des Tanneurs à Bruxelles. Il y a quelques années de cela, Henri (fondateur de BE O) visite pour la première fois Le marché bio des Tanneurs, grâce à son partenaire Philippe Woitrin. C'est le coup de foudre pour Henri, qui veut créer et propager cette philosophie en Flandres. Quatre ans plus tard, Henri et Elsa ressentent le besoin d'unir leurs forces, car « Ensemble, nous sommes plus forts ». Depuis mai 2019, « proposer des produits biologiques de qualité au prix juste » est la mission commune des deux structures.

***« Grâce à la fusion,
nous pouvons
continuer à proposer
nos produits au prix
juste pour le***

*consommateur mais
aussi pour le
producteur et le
fournisseur. » - Elsa
Pluquet, fondatrice
du marché bio des
Tanneurs et chef de
clan des marchés
bruxellois.*

Une centrale d'achats à Laeken

Dans le bâtiment
historique Be-Here à
Laeken, BE O et Le
marché bio unissent
leurs forces et créent
une centrale d'achat.
Cette plate-forme de
logistique
approvisionne
actuellement les deux
marchés de BE O
(Gand et Anvers) ainsi
que les deux marchés
Bio à Bruxelles
(Tanneurs, Be-Here).
Cette coopération crée
une belle synergie
entre tous les marchés
bio en Flandres et à
Bruxelles, ceux-ci
offrent presque la
même gamme de
produits et mutualisent
leur expérience. Nos
clients peuvent
aujourd'hui profiter
d'un large éventail de
fruits et légumes frais,
de fromages, de pains,
de noix, de graines, de
viandes, etc. à des prix
abordables. Les
producteurs, les
agriculteurs et les
fournisseurs,
bénéficient également
de notre coopération

grâce à une logistique simplifiée et performante.

« Depuis la fusion, les trois marchés de BE O vendent la passata d'Agrinova, un producteur de tomates sicilien. Et, pour la première fois en 10 ans, De Biomarkt a ajouté des mangues séchées de Kasana Fruit. Grâce à la fusion, ces producteurs bénéficieront de ventes plus importantes. » - Henri Vercruysse, fondateur de BE O et chef du clan des achats.

100% bio et au prix juste

Offrir une gamme de produits de consommation quotidienne au prix juste, telle est notre mission commune. D'une part, il est "juste" pour vous en tant que consommateur qui peut acheter des produits biologiques à un prix abordable. Mais aussi "juste" pour le producteur, l'agriculteur et le fournisseur avec qui nous déterminons les prix de vente sur la base de dialogues. Grâce à la fusion, nous pouvons encore renforcer notre mission

en rationalisant et en professionnalisant la logistique.

Tous les fournisseurs avec lesquels nous travaillons sont certifiés biologiques. Cela signifie qu'ils sont soumis à des normes biologiques strictes et ils sont régulièrement contrôlés par des organisations indépendantes telles que Certisys ou TÜV. Tous les entrepreneurs biologiques (agriculteurs, éleveurs, transformateurs, vendeurs, importateurs) et donc, BE O et Le marché bio sont également contrôlés tous les ans.

« C'est formidable de voir comment les différentes équipes de Flandre et de Bruxelles sont ouvertes à la fusion et à la réalisation de notre mission commune. Et nos clients ressentent également ce nouveau dynamisme sur les marchés' ». - Karen Van Obbergen, chef du clan BE O.

Quelques 300 produits de consommation quotidienne

Au total, BE O et Le marché bio proposent environ 300 produits biologiques et

saisonniers à des prix abordables. Cette coopération vous permet, en tant que client de BE O, de découvrir de nouveaux produits, tels que la large gamme de pâtes de Girolomoni ou la passata de tomates de la coopérative sicilienne Agrinova. Et en tant que client du marché bio, vous pouvez découvrir les bières grisettes de la brasserie St Feuillien et les mangues séchées de Kasana Fruit.

Pourquoi Aplsia ?

"Nous trouvons l'accès à un réseau d'entrepreneurs dans le même secteur d'une grande importance, vue la demande d'organisation dans le BIO. C'est ceci que nous retrouvons chez APLSIA et que nous apprécions tant." -
Henri Vercruysse