



Chers membres,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre Assemblée Générale qui aura lieu le **24 mai 2018.**

Comme d'habitude nous organisons une journée professionnelle enrichissante qui mettra l'accent cette année sur la culture durable.

Au programme figureront les visites en entreprises suivantes : Tomato Masters (Deinze) et Aqua4C (Kruishoutem).

Tomato Masters à Deinze est une firme de production de tomates unique en son genre qui met l'accent sur le respect de l'environnement et la culture durable. Ses installations électriques fournissent de l'électricité toute l'année pour 15000 ménages voisins.



Les techniques de production utilisées dans l'entreprise favorisent la récupération de l'eau de pluie, les écrans énergétiques mobiles et la lutte biologique contre les insectes nuisibles.

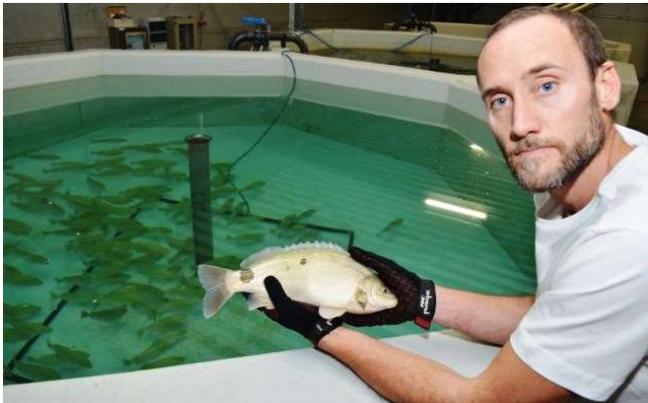

TomatoMasters

Après cette intéressante visite, nous irons découvrir le voisin Aqua4C à Kruishoutem.

La ferme **Aqua4C à Kruishoutem** assure une production écologique du poisson Bar Omega.

Le Bar Oméga est un délicieux poisson qui a une histoire unique : il s'agit d'un poisson 100% belge, élevé dans les meilleures conditions à la ferme piscicole de Kruishoutem.

Les poissons grandissent dans de l'eau de pluie pure, LA garantie d'un poisson savoureux, naturel et sain.



L'élevage durable du Bar Oméga a un impact minimal sur la nature. Un poisson sain et de haute qualité. Grâce à son alimentation végétale, le Bar Oméga est un poisson très savoureux. En termes de goût, il est comparable à la dorade ou au bar. Grâce à sa chair ferme, le Bar Oméga peut se préparer de 1001 façons : cuit, cru, fumé, en sushi, en maki, en tartare, etc.

Les 2 entreprises ne sont pas seulement voisines mais travaillent également en étroite collaboration.

L'unique collaboration existant entre la ferme piscicole Omegabaars et Tomato Masters assure la fourniture en électricité et chaleur d'une part et permet d'utiliser l'eau du poisson comme source d'alimentation d'autre part.

Ce système de recirculation a été mis en place pour maintenir l'aquaculture écologique et est unique en Europe !

PROGRAMME:

9h30: Rendez-vous TOMATOMASTERS

Adresse: Stokstormestraat 14 A
9800 Deinze

10h00-12h00: Visite guidée Tomato Masters

12h00-13h00: LUNCH chez Tomato Masters

13h00-14h00: Assemblée Générale (Tomato Masters)

14h00-15h00: Visite guidée OMEGABAARS

15h30: Fin de la visite et verre de l'amitié

Les frais de participation pour cette journée s'élève à 15 €: lunch (hors boissons) et 2 visites guidées comprises.

Vous ne voulez pas rater cette journée?

Inscrivez-vous rapidement via info@bfso.be et versez 15€ sur le compte BFSO asbl (BE05 0689 0424 8575) avec la communication : votre nom + "participation AG 24 mai".

À bientôt

BFSO Team