

# **Goûtez à la Fraîcheur des Légumes Bio à Blaregnies**

## **La Frisette du Chou: Goûtez à la Fraîcheur des Légumes Bio à Blaregnies**

La Frisette du Chou: Découvrez le maraîchage agroécologique à Blaregnies, près de Mons. Savourez des légumes de saison frais, sains et cultivés dans le respect de l'environnement. Optez pour leurs paniers hebdomadaires et profitez de la générosité de la nature!

## **Un havre de saveurs agroécologiques: Bienvenue à La Frisette du Chou**

Niché dans le charmant village de Blaregnies, entre Mons et Bavay, La Frisette du Chou vous invite à savourer la fraîcheur et la qualité exceptionnelle de ses légumes bio. Cathy et Bastien, les maraîchers passionnés derrière cette ferme, cultivent leurs produits avec patience et dévouement, en harmonie avec les rythmes de la nature.

## **Des légumes 100% naturels pour une santé optimale**

En choisissant La Frisette du Chou, vous faites le choix d'une alimentation saine et responsable. Les légumes y sont cultivés sans aucun recours aux pesticides ni aux produits chimiques, préservant ainsi la qualité des sols et la santé des

consommateurs.

## **Le maraîchage agroécologique: Une approche respectueuse de l'environnement**

Au cœur de la philosophie de La Frisette du Chou réside le maraîchage agroécologique. Cette pratique met l'accent sur le respect des écosystèmes et la préservation de la biodiversité. Les techniques culturales employées visent à maintenir la fertilité des sols, à favoriser la croissance naturelle des plantes et à limiter l'impact sur l'environnement.

## **Des paniers hebdomadaires pour une consommation savoureuse et responsable**

La Frisette du Chou vous propose une formule pratique et gourmande: ses paniers hebdomadaires. Abonnement à la ferme ou retrait sur les marchés locaux, vous avez le choix de recevoir chaque semaine une sélection généreuse de légumes frais et de saison. Une manière idéale de se régaler de produits sains tout en soutenant l'agriculture locale.

## **Des légumes au rythme des saisons: Saveurs et qualité garanties**

Soucieux de vous offrir les meilleurs produits possibles, Cathy et Bastien cultivent leurs légumes en fonction des saisons. Chaque récolte est effectuée au moment opportun, garantissant une fraîcheur optimale et une saveur incomparable.

# La Frisette du Chou: Bien plus qu'une simple ferme

La Frisette du Chou, c'est l'histoire d'une passion pour la terre et d'un engagement envers une alimentation saine et durable. Cathy et Bastien, vos maraîchers, vous accueillent avec chaleur et vous invitent à découvrir leur univers. N'hésitez pas à visiter leur ferme, à vous renseigner sur leurs pratiques culturelles ou à passer commande pour leurs délicieux paniers hebdomadaires.

**Découvrez La Frisette du Chou et savourez la différence que font des légumes cultivés avec passion et respect de l'environnement!**

## Contact:

- **Site web:** <https://lafrisetteduchou.be/>
- **Téléphone:** 0485.200.512
- **Adresse:** Rue de Genly 35A - 7040 Blaregnies (entre Mons et Bavay)

## Horaires de vente:

- **Vente à la ferme:** Vendredi de 14h à 18h
- **Vente à Nimy:** Mercredi de 9h30 à 12h30 (Grand place à Nimy à côté du poissonnier "le grand bleu")
- **Vente à Quévy-le-Petit:** Samedi de 9h30 à 12h30 (Marché sur la place)