

BIGH inaugure "La Ferme Abattoir" à Anderlecht.

La « Ferme Abattoir », le premier site de production de BIGH s'installe sur le toit du Foodmet, la nouvelle halle alimentaire du site Abattoir à Anderlecht sur une surface de 4.000m².

La Ferme Abattoir ?

2.000m² de serres horticoles et pisciculture, 2.000m² de potagers productifs forment la plus grande ferme urbaine sur les toits en Europe. Une ferme urbaine en aquaponie qui propose un élevage de poissons et une production de fruits, légumes et herbes, 100% naturelle et sans pesticides ni antibiotiques sur un seul et même toit ! La démarche est simple : proposer les produits les plus locaux possibles pour privilégier la qualité, la fraîcheur et les saveurs authentiques.

BIGH c'est quoi ?

En 2015, BIGH a été créé pour optimiser les bâtiments et leur valeur immobilière. En cultivant sur les toits, BIGH récupère des espaces perdus pour en faire des terres productives.

En intégrant des serres aux bâtiments, BIGH profite des énergies fatales, capture le CO₂, et récupère l'eau de pluie pour alimenter le site de production. D'une part, l'empreinte écologique de l'ensemble est drastiquement diminuée et d'autre part, l'alimentation, la qualité de vie en ville, l'emploi, l'esthétique, le climat et la biodiversité sont améliorés.

BIGH c'est qui ?

BIGH défend une transition réelle, possible et viable vers un système alimentaire durable et circulaire en montrant l'exemple dans la capitale de l'Europe. Pour ce faire, un réseau de partenaires et d'acteurs a été créé autour de BIGH pour réaliser des synergies entre campagne et ville, experts et producteurs et les différents acteurs du système alimentaire.

Pourquoi ?

Depuis quelques années, les consommateurs exigent une nourriture plus saine, locale et traçable. Dans cette optique, les fermes urbaines en aquaponie de BIGH visent à distribuer des produits de haute qualité en circuits courts mais aussi à inspirer les citoyens à consommer local.

Pour qui ?

BIGH ambitionne la création d'un réseau de fermes au cœur des principales villes européennes, rendant ainsi accessible en ville des lieux inspirants et innovants, en phase avec le désir des consommateurs de retrouver des produits de qualité, gustatifs et locaux, tout en améliorant les performances environnementales de leur quartier.