



DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse 14 novembre 2019

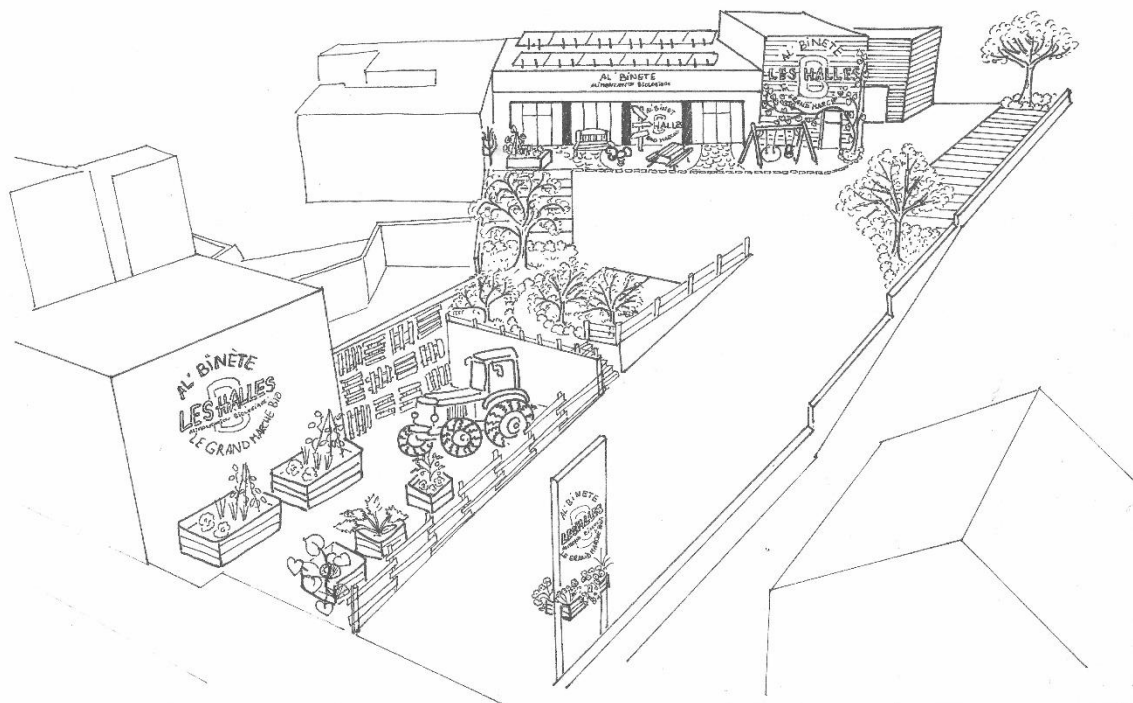
Les Halles Binète : le premier marché couvert bio à Liège ouvre ses portes

Ce jeudi 14 novembre 2019, les **Halles Binète**, premier marché couvert bio à Sainte-Walburge, en région liégeoise, seront officiellement inaugurées. Le grand public pourra découvrir ce nouveau lieu dès le vendredi 15 novembre à partir de 11 h. Les Halles Binète sont pour Paul Mathieu, fondateur du concept et pionnier du bio liégeois depuis 35 ans, un véritable retour aux sources. Le mot d'ordre de ce marché : des produits frais, du vrac, des pains et pâtisseries, une tendance zéro déchet... mais surtout un véritable comptoir de boucherie/charcuterie, une crèmerie à la découpe et des plats traiteurs réalisés sur place.

Al'Binète, une histoire qui ne date pas d'hier

Depuis 1984, Paul Mathieu s'engage dans le secteur du bio en proposant des produits frais, locaux, équitables, de saison et garantis 100 % bio. En créant les enseignes Al'Binète, il a réussi à attirer une part grandissante des consommateurs vers les circuits courts et les producteurs locaux. L'histoire d'Al'Binète n'est donc pas liée à un phénomène de mode, mais bien à un engagement profond et à des valeurs solidement attachées à la production locale bio.

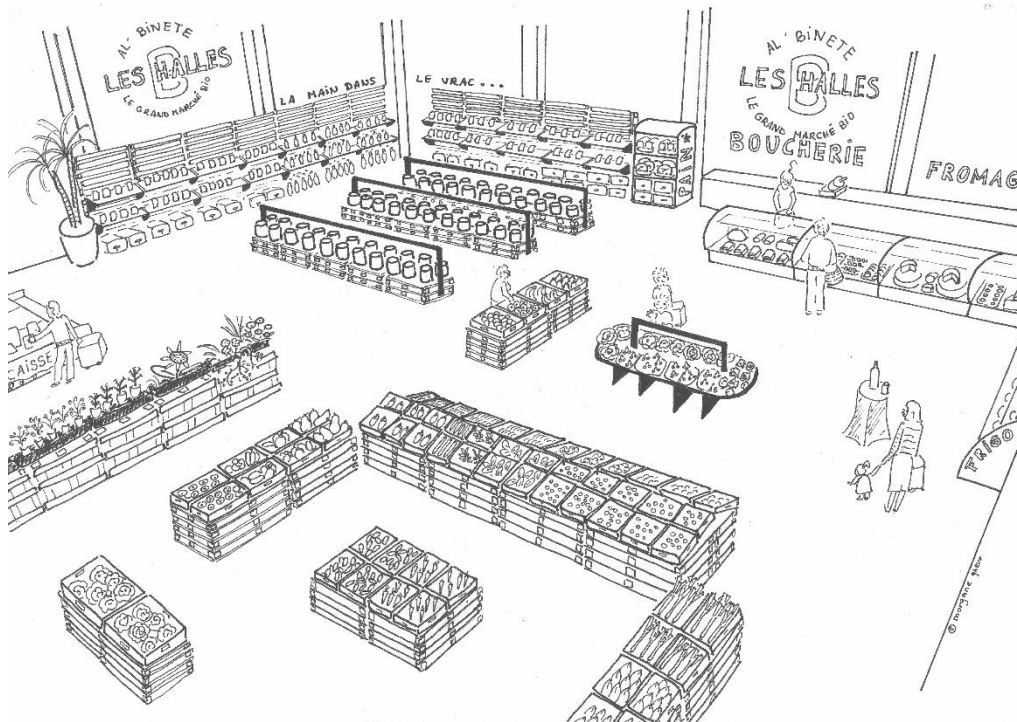
Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs tendent vers des styles de vie plus sains, plus écologiques... et s'orientent de plus en plus vers des produits en vrac, s'inscrivent dans la tendance zéro déchet... Si le secteur du bio a encore de belles années devant lui, faut-il encore pouvoir trouver certains produits convoités. En effet, selon une étude menée en septembre 2018 par l'Apag-W, il en ressort que la viande, le poisson, les fruits et légumes sont les produits bio les plus difficiles à trouver. C'est donc clairement dans cette dynamique que Paul Mathieu a décidé d'ouvrir son nouveau concept à Saint-Walburge : les Halles Binète.



« Aujourd'hui, nous vivons dans un monde qui ne tourne pas toujours juste. En réaction à cela, nous souhaitons offrir aux consommateurs de nouvelles alternatives. Voici notamment l'une des raisons d'être des Halles Binète. Nous voulons proposer des produits au juste prix (justes tant pour le

consommateur que le producteur). Le vrac et le zéro déchet seront au cœur du concept. Quant au comptoir boucherie/charcuterie, il constitue une réelle réponse aux attentes des consommateurs. En effet, s'il existe de merveilleuses viandes en bio, cela reste aujourd'hui compliqué pour le consommateur d'en trouver. Nous sommes donc fiers d'apporter notre pierre à l'édifice au secteur tout en répondant à de réelles attentes des consommateurs », souligne Paul Mathieu, fondateur de l'enseigne bio et locale Al'Binète.

Concrètement, c'est un sein d'un tout nouveau bâtiment de 750 m² qui a été construit autant que possible selon les principes de "l'écoconstruction" (récupération des eaux de pluie, toit végétal, panneaux photovoltaïques, bardage en bois) que le premier marché couvert du bio ouvre ses portes. Les halles s'étendront sur une surface de 399 m², l'atelier de boucherie et la cuisine occuperont 150 m² et le reste de l'espace sera consacré à une réserve, des bureaux, une salle de formation et des locaux sociaux.



Ce nouveau projet implique également le déménagement d'Al'Binète Rocourt au sein du nouveau bâtiment. En effet, ce magasin ne permettait pas le développement des activités et disposait d'un manque d'accessibilité et de parking. Les Halles Binète répondront donc pleinement à ces problématiques grâce aux axes autoroutiers à proximité, au parking privé aisé (25 places) et offrent ainsi un nouveau concept aux amateurs du bio.

Tel un véritable marché, le consommateur pourra déambuler « d'étale en étale » pour découvrir une large gamme de produits bio. Le mot d'ordre de ce nouveau concept : du frais, du vrac, du zéro déchet. On y retrouve approximativement 1 000 références (provenant de 25 fournisseurs) parmi lesquelles une part belle est donnée aux fruits et légumes de saison, un service de boucherie traditionnel avec une gamme de charcuterie développée sur place (jambon, lard, boudin...), une crèmerie à la coupe, des plats traiteurs, une sélection de produits Al'Binète et enfin une petite part sera réservée pour du non-food en vrac (produits ménagers, papier toilette...).

Si les Halles Binète prennent l'apparence de halles traditionnelles, le paiement sera centralisé en un lieu. Ce marché couvert du bio sera ouvert du lundi au samedi de 11 h à 20 h (à l'exception du jeudi, jour de fermeture) et les dimanches de 10 h à 18 h.

Enfin, les Halles Binète occupent pas loin de 17 temps plein et une dizaine d'étudiants viennent renforcer l'équipe en place.

Des partenaires de choix pour un projet d'envergure

Outre le temps qu'il a fallu pour mener à bien ce projet, il n'aurait pas pu voir le jour sans l'appui de certains partenaires. En effet, l'investissement global représente pas loin de 2 millions d'euros.

« Un tel projet repose avant tout sur un travail d'équipe cohérent. On a toujours été une grande famille chez Al'Binète. Notre nouveau concept, les Halles Binète, s'inscrit dans la même dynamique et est le fruit de nombreuses collaborations. D'un point de vue financier, Noshag fait partie de nos investisseurs. De plus, nous avons créé des partenariats forts avec des entreprises locales, notamment avec Vita Verde (fournisseur du vrac et de la gamme Al'Binète), le chocolatier Jean-Christophe Hubert, les épices, thés et tisanes d'Alain Jassogne, Le Café Cafermi, le Moulin de Ferrières, Vin de Liège, la bière Binamé de Brassé-vous... Nous soutenons également notre belle ville et région avec notamment des partenariats culturels avec les cinémas Grignoux, le Théâtre de Liège... Nous avons avant tout choisi de travailler avec des entreprises locales tant dans la réalisation du projet (les travaux, le mobilier...) que dans les produits que nous proposons », souligne Paul Mathieu.

Al'Binète, une success-story liégeoise

En 1984, Paul Mathieu et son épouse se lancent dans la production maraîchère biologique à Saint-Georges. Ils cultivent 60 variétés de légumes sur 5 hectares et les vendent sur un petit étal de quatre mètres de long au marché de Verviers... Le succès est au rendez-vous. En 7 ans, l'étal s'agrandit tout comme la clientèle.

En 1986, Paul Mathieu lance un concept alors inédit en région liégeoise : les abonnements de paniers de légumes et de fruits. Cette approche permet à ses clients de découvrir de nouveaux saveurs au fil des saisons et de bénéficier de tarifs préférentiels tout au long de l'année. Il propose 5 formules d'abonnement adaptées aux besoins de chacun (petits paniers, grands paniers, paniers étudiants...). Les paniers peuvent être emportés au sein de l'enseigne Al'Binète de son choix. Si la composition des paniers est imposée, ils se composent uniquement de produits frais, de saison en fonction de récoltes de leurs producteurs.

L'histoire se poursuit et le 1^{er} avril 1991, Paul crée la coopérative Al'Binète. C'est non loin de l'Université de Liège, Place Cockerill, qu'il décide d'ouvrir sa première enseigne Al'Binète. Au travers de cette dernière, ce pionnier prône des valeurs humaines et des produits de qualité, notamment en mettant en avant les petits producteurs locaux et le travail de ses collaborateurs avec lesquels il construit jour après jour cette belle aventure.

Quatre enseignes, quarante neuf emplois créés

Si la première enseigne Al'Binète a vu le jour à Liège, aujourd'hui, l'entreprise dispose de quatre enseignes en Province de Liège : Liège, Rocourt, Haccourt et Waremmé.

Chacune des enseignes Al'Binète propose une large gamme de produits 100 % bio tant alimentaires (fruits, légumes, viandes, produits laitiers...) que non alimentaires (cosmétique, huiles essentielles...). Chez Al'Binète tout est mis en œuvre pour promouvoir les produits locaux et en offrir le plus possible.

tout en garantissant la qualité de l'offre et des produits. Le petit plus : afin d'assurer une conservation optimale et une fraîcheur naturelle à leurs fruits et légumes, ils ont investi dans un système de nébulisation.

Al'Binète dispose également de sa propre marque (sous son nom) et propose une large gamme de produits frais, locaux et équitables ainsi que des produits d'épicerie (huile d'olive, lentilles, couscous, riz, quinoa...) garantis 100 % bio. Chaque produit a été sélectionné avec le plus grand soin auprès de partenaires qui partagent les mêmes valeurs. L'ensemble de la gamme est labélisé bio.

Si l'entreprise ne cesse d'évoluer au fil des années son actionnariat reste 100 % liégeois et en grande partie familial. Ces diverses évolutions sont, avant tout, le fruit du travail de toute une équipe qui travaille 7 j/7 au service du client dans les 4 enseignes. La philosophie et les valeurs profondes de la grande famille d'Al'Binète n'ont cependant jamais changé : des produits frais, locaux, équitables et de saison dans le respect et l'engagement depuis plus de 35 ans.

Actuellement, Al'Binète occupe, au travers de ces 4 enseignes (3 magasins et les Halles), une cinquantaine de personnes.

Pour de plus amples informations : www.albinete.be

Contact presse

Florence Delvaux

Attachée de presse

0496/94 45 40

hello@florencedelvaux.com