

Al Binète

Al'Binète installe de nouvelles Halles à Angleur !

Deux ans après l'ouverture des Halles Binète à Saint-Walburge, vendredi 4 novembre 2022, de nouvelles halles ont ouvert leurs portes à Angleur.

Al'Binète, une véritable success-story liégeoise

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. Loin d'être un simple phénomène de mode, l'histoire d'Al'Binète, c'est avant tout un engagement profond et à des valeurs solidement attachées à la production locale bio.

«Le secteur du bio est en constante évolution et nous sommes confrontés à un monde qui ne tourne pas toujours juste, pas toujours rond. Comme beaucoup d'entreprises, nous devons faire face à la concurrence de la grande distribution, à l'augmentation des coûts... L'une des manières de rester en phase avec nos valeurs est de continuer à évoluer et à grandir pour faire rayonner le bio en région liégeoise, soutenir les producteurs, engager du personnel... En 38 ans, l'approche d'Al'Binète n'a pas changé. Notre volonté a toujours été d'être au service du consommateur et des producteurs, des artisans bien de chez nous. Le bio ne doit pas se limiter à un label, la démarche doit aller bien au-delà si nous souhaitons contribuer à un monde meilleur. », souligne Paul Mathieu, fondateur de l'enseigne bio et locale Al'Binète.

Les Halles Binète d'Angleur : du vrac, du zéro déchet... et un véritable comptoir boucherie

La nouvelle enseigne d'Angleur s'inscrit dans la même lignée que les Halles Binète de Saint Walburge et la Petite Halle de Liège. Tel un véritable marché, le consommateur pourra déambuler «d'étal en étal» pour découvrir une large gamme de produits bio dont les mots d'ordre sont : du frais, du vrac, du zéro déchet et un véritable comptoir boucherie et crèmerie. Si une part belle est donnée aux fruits et légumes de saison, aux produits secs (céréales, pâtes, riz, lentilles...)... on y retrouve également un service de boucherie traditionnel, une crèmerie à la coupe, des plats traiteurs, une sélection de produits Al'Binète et des produits non-food en vrac (produits ménagers, papier toilette...).

Actuellement, Al'Binète occupe, au travers de ces 5 enseignes (2 magasins et 3 Halles), plus d'une cinquantaine de personnes et est toujours à la recherche de nouveaux talents.

Al'Binète une entreprise qui s'engage sur le prix juste !

Fort de ses valeurs et de ses engagements, Al'Binète souhaite faire un pas plus loin en communiquant sur le prix juste. Issus de différents partenaires, qu'ils souhaitent mettre en avant non seulement pour leur qualité, mais également leur prix juste, Al'binète a sélectionné une centaine de produits du quotidien (les 100'tiels) qu'ils épingleront dans leurs différentes enseignes avec un macaron pour les identifier.

Un peu d'histoire ...

Il est loin le temps où Paul Mathieu et son comparse arpentaient les marchés pour faire découvrir leur alimentation bio.

Paul Mathieu, le créateur d'Al Binète - Sophie Kip

Al-Binète est un des pionniers liégeois du secteur depuis 35 ans et compte 4 magasins (Liège, Haccourt, Waremme et Rocourt). Ce nouveau projet engendre le déménagement de l'enseigne de Rocourt vers le nouveau bâtiment..

À propos d'Al'Binète

Si la première enseigne Al'Binète a vu le jour à Liège, aujourd'hui, l'entreprise dispose de cinq enseignes en Province de Liège : Liège, Haccourt, Waremme, les Halles Binète à Sainte-Walburge et dernièrement à Angleur.

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.

www.albinete.be

Paul Mathieu est entré au Conseil d'Administration d'Aplsia en juin 2020.

Presse

L'enseigne Al'Binète à Liège a fait peau neuve !

Après 30 ans d'implantation, le magasin Al'Binète de Liège a fait peau neuve en suivant la logique des Halles Binète, premier marché couvert bio à Sainte-Walburge, qui a ouvert ses portes en novembre 2019. Répondant à la demande de plus en plus grandissante des consommateurs pour les produits en vrac, à la découpe et le zéro déchet, en ce début de printemps, l'enseigne s'est lancé dans un grand chantier pour faire place à une petite halle bio. Ce 1^{er} avril, les consommateurs ont pu découvrir le nouveau concept.

Si l'histoire d'Al'Binète a commencé avec un étal sur un marché, le concept a évolué au fil des années. Véritable pionnier du bio à Liège, Paul Mathieu n'a jamais cessé d'innover. De producteur maraîcher au lancement d'abonnements de paniers de légumes et de fruits, il ouvre la première enseigne Al'Binète le 1^{er} avril 1991, non loin de l'université de Liège, Place Cockerill. 30 ans plus tard, le 1^{er} avril restera une date symbolique, celle de la fin des transformations du premier magasin Al'Binète.

Inspiré des Halles Binète ... (voir ci-dessous)

Tel un véritable petit marché, le consommateur peut déambuler «d'étal en étal» pour découvrir une large gamme de produits bio. Le mot d'ordre de ce nouveau concept : du frais, du vrac, du zéro déchet.

«Ces travaux de transformation répondent aux attentes des consommateurs. Le vrac, le zéro déchet et le comptoir boucherie de 5 m de long sont au cœur du concept et notre philosophie a toujours été de proposer

des produits de qualité au juste prix (justes tant pour le consommateur que le producteur). Le magasin de Liège avait besoin d'un coup de neuf et nous sommes ravis d'accueillir nos clients dans cette petite halle», souligne Paul Mathieu, fondateur de l'enseigne bio et locale Al'Binète.

Si l'enseigne comptait des milliers de références produits, elle décide aujourd'hui de faire un retour à l'essentiel et de faire la part belle aux fruits et légumes de saison, au comptoir boucherie à la découpe avec une gamme de charcuterie, une crèmerie, des plats traiteurs, une sélection de produits Al'Binète et enfin une part est réservée pour du non-food en vrac (produits ménagers, papier toilette...).

Le magasin a été fermé pendant toute la durée des travaux et a rouvert ses portes le 1^{er} avril 2021.

Ouverture des "Halles Binète" à Sainte-Walburge : le 1er marché couvert 100 % bio à Liège !

Ce jeudi 14 novembre 2019, les **Halles Binète**, premier marché couvert bio à Sainte-Walburge, en région liégeoise, ont été officiellement inaugurées. 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.

Au juste prix

«Aujourd'hui, nous vivons dans un monde qui ne tourne pas toujours juste, souligne Paul Mathieu, fondateur de l'enseigne bio et locale Al'Binète. 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

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.

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 1000 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...).

Reportage sur **RTC Liège** :

https://www.rtc.be/video/info/societe/bio-quot-halles-binete-quot-a-sainte-walburge_1503420_325.html

[Communiqué de presse Halles Binète](#) (657 Kb)

Découvrez **LEUR SITE**

www.albinete.be

[< Retour aux membres](#)

Vos avantages Aplsia

Rencontres Aplsia

Lobbying

Formations

Newsletters

UCM Mouvement

Devenir membre d'Aplsia ?

Le montant de la cotisation
est **100% déductible
fiscalement**
et se calcule en fonction du
nombre de travailleurs que
vous employez.

**Qui
sommes-nous
?**

**Où
agissons-nous
?**

**Nos
administrateurs**

