



# Le top 10 des

**MALGRÉ LA CRISE ET LE CONFINEMENT, CES DÉFENSEURS DU (BON) GOÛT NOUS FONT RENOUER AVEC LES COMMERCES DE PROXIMITÉ.**

## Liège

### **SLOW SHOPPING** **Le Temps des Cerises**

Cette idée de Slow Food figure en effet au cœur de l'ADN de ce magasin fondé en 1987, à une époque où personne ne parlait encore vraiment de bio. Orchestrée par Ludo, entouré d'une équipe jeune et cool, cette épicerie des hauteurs de Liège est en effet l'une des premières enseignes de ce genre à s'être implantées dans la région. Ici, on joue à fond le concept de magasin de quartier, mais aussi de coopérative. Vous pouvez donc simplement y faire vos courses ou vous impliquer dans le devenir de ce commerce de proximité. On y trouve les délicieux pains de plusieurs artisans de la région, des fruits et des légumes locaux et de saison, un assortiment de fromages régionaux, des produits secs, des aliments en vrac et quelques douceurs...

Où ? Rue du Laveu 20, 4000 Liège. 042520700

### **UN LÉGUME, UN VISAGE** **Les Petits Producteurs**

Dans ce magasin, qui privilégie le bio, mais surtout le local, le visage de chaque producteur figure au-dessus des légumes, du miel, de la bière, des yaourts ou de la viande qu'ils cultivent, élèvent ou produisent. Tout est traçable, identifiable et rassurant, le sourire des producteurs en prime. En cas de surproduction d'un légume, vous êtes d'ailleurs invitée à soutenir le producteur en question en centrant vos achats sur ce produit, plutôt que sur un autre. Inauguré en août dernier, le plus grand des trois espaces (les autres sont situés à Saint-Walburge et dans le quartier des Venues), celui de Neuvicé, s'inscrit dans la dynamique d'un quartier en phase avec cet esprit humain et solidaire.

Où ? En Neuvicé 34, 4000 Liège.  
Liste des autres points de vente sur [lespetitsproducteurs.be](http://lespetitsproducteurs.be).

### **MARCHÉ COUVERT** **Les Halles Binète**

Al'Binète, c'est un magasin bio implanté en Cité Ardente depuis plus de 30 ans. Inauguré à la fin de l'année dernière, les Halles, le quatrième point de vente de cette enseigne créée par Paul Mathieu en 1991, a été pensé dans un esprit marché couvert. Le tout bio, forcément. Pour simplifier votre shopping, le paiement est centralisé en un seul lieu. Vous aimerez l'ouverture du dimanche, le large choix de produits, dont une jolie sélection de vins, un rayon boucherie et fromagerie, la formule panier de légumes et de fruits dédiée aux étudiants, ainsi que tous les produits qui donnent la pêche : chocolat, bières, jus...

Où ? Boulevard Jean de Wilde, 71, 4000 Liège. Liste des autres points de vente sur [albinete.be](http://albinete.be).

### **UNE JOLIE HISTOIRE** **Le Bon Wagon**

Tout a commencé avec un simple wagon qui changeait d'emplacement selon le principe nomade. D'où le nom. Désormais installée dans un lieu fixe, cette enseigne bio centrée sur les produits régionaux s'est agrandie, mais l'esprit convivial est resté. Lieu d'échanges et de rencontres, ce commerce – aussi à Malmedy – soutient les producteurs locaux. Chaque légume, fromage, poulet, jus, viande ou élixir cultivé ou produit dans un rayon de 50 km autour du magasin est référencé par un picto « Régio-Génial ». Le Bon Wagon propose aussi une gamme d'aliments dédiés aux végétariens et végétaliens, ainsi que des produits d'herboristerie. Cantine à midi et cours de cuisine.

Où ? Route de Herbesthal 277, 4700 Eupen et av. Monbijou, 34B, 4960 Malmedy. [lebonwagon.be](http://lebonwagon.be)

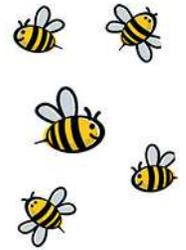
## Bruxelles

### **L'OUTSIDER La Petite Épicerie Bio**

On pourrait aussi appeler ce petit magasin « chez Medhi » tant l'aspect humain fait partie intégrante du concept. Dans cette épicerie, c'est un peu comme si l'idée de solidarité et d'entraide figurait au cœur des valeurs, au même titre que la traçabilité de ses produits. Ouverte en 2012, l'épicerie saint-gilloise tenue par un trio de frères d'origine tunisienne ne se contente pas de vous proposer les bases d'un garde-manger bio. À La Petite Épicerie Bio, vous trouverez aussi des délices d'ailleurs, notamment de la Méditerranée (pour la viande, le poisson et certaines salaisons). Sans parler des spécialités originales, voire atypiques, qui ont le mérite de twister votre assiette.

Où ? Chaussée de Waterloo 42, 1060 Bruxelles. 025345830

# ÉPICERIES BIO



Texte **Marie Honnay** /  
Illustrations **Getty Images**

## Namur

### LE PETIT NOUVEAU Bio4

Situé au centre de Namur, cet espace de 400 mètres carré joliment décoré propose des produits 100 % bio. La plupart sont locaux et, quand ce n'est pas possible, en provenance de Grèce ou d'Italie, mais toujours traçables. Lorsqu'ils ont créé leur concept, les propriétaires de Bio4 ont également voulu privilégier les produits frais et non transformés tout en conservant des prix tout doux.

La recette: un nombre limité de producteurs, un choix qui permet non seulement de réduire les prix, mais aussi de mieux tracer chaque produit. Pour les vins, Bio4 met un point d'honneur à ne sélectionner que des domaines qui fonctionnent en biodynamie. Et pour la viande, le magasin s'est associé à Stéphane Marchand (boucherie Bouch'Bio), garant de viandes sans conservateurs. Vous aimerez la petite équipe de vendeurs impliqués et le choix de sandwiches qui tombent à pic quand on manque de temps, le midi.

Où Rue Rogier 48,  
5000 Namur.  
bio4.be



### L'AUTRE SUPERMARCHÉ **The Barn**

The Barn n'est pas vraiment un petit commerce de proximité, mais il s'inscrit néanmoins dans une chouette dynamique de quartier. L'idée des deux jeunes entrepreneurs à l'origine de cette mini-chaîne de magasins était de créer un concept cohérent et sexy, autour du bio, mais aussi d'une équipe jeune et dynamique. Pour que la sauce prenne, il faut aussi une bande de sacrés producteurs. C'est le cas, une bonne vingtaine en tout. Chez The Barn, on prolonge l'expérience durable en optant pour une situation au cœur des villes et en réduisant un maximum les emballages.

Où? Adresse des 4 magasins The Barn sur [thebarn.bio.be](http://thebarn.bio.be).

## Luxembourg

### BELLE, DE L'INTÉRIEUR **C'est Biotiful**

Imaginez un grand espace (500 mètres carrés) centré sur les bons produits, bio, durables et de saison. Ajoutez une petite cantine du midi et vous obtenez la recette magique de cette enseigne qui nous fait retrouver le plaisir de faire nos courses, hors grandes chaînes. Légumes et fruits de saison, herbes aromatiques, jus, laits végétaux, cafés, thés, pâtes à tartiner, œufs de ferme, produits sans gluten, charcuteries, poissons, volailles, pains (dont celui à l'épeautre de Benoît Segonds) et petits plats préparés... Après le confinement, on y retournera pour goûter leur salade Végan Extra à base d'houmous, de tartinaie mangue-curry et de tofu.

Où? Rue de Wiltz 1, 6600 Bastogne. 061550212.



## Hainaut

### 20 ANS DÉJÀ **Le Tournesol**

Voilà 20 ans que cette enseigne de Chimay a fait du bio sa ligne directrice. Et si, depuis le début du confinement, il n'est plus possible d'y faire ses courses qu'après avoir passé commande (par mail ou téléphone), l'esprit et l'amour du métier sont toujours là. Depuis 1999, l'année où Dominique a décidé d'ouvrir un petit commerce bio, Le Tournesol poursuit sa quête des bons produits. Au fil des années et de leurs rencontres, Dominique et Bernard ont choisi de se concentrer non seulement sur le bio, mais aussi sur les circuits courts en s'associant avec des producteurs de la région: la Chèvrerie de la Machine, l'Happy Culteur ou encore La ferme de la Naïe. Très bientôt, vous pourrez à nouveau combiner virée dans le magasin et salutation au soleil puisque Le Tournesol propose aussi des cours de yoga, y compris pour les enfants.

Où? Rue des Bourlers 32A, 6460 Chimay. 060213918.

## Brabant wallon

### 4, SINON RIEN **Biostory**

Implantée à Ottignies, Genval, Waterloo et Jodoigne, cette épicerie inaugurée il y a 6 ans a pour mot d'ordre de jouer la carte de la transparence en s'associant à des producteurs locaux. Sans oublier de proposer des produits et des idées centrées sur le plaisir et le partage. Et qu'est-ce qu'on y trouve dans les rayons des épiceries Biostory? Les confitures et conserves Pipaillon, le miel des Ruchers de Genval, les recettes funky de la biscuiterie Tidane, les vins fins d'Amore Divino ou les viandes de la Boucherie Les Pâturages. Bref: que du bon pour faire pétiller vos dîners et vous prouver que la nature sait décidément y faire.

Où? Adresses des 4 magasins Biostory sur [biostory.be](http://biostory.be).