

Alimentation durable : où trouver des produits locaux, bio ?

Pour manger des produits locaux, bio, durables, vive le circuit court ! Ferme, coopérative, groupe d'achats, autocueillette... Nos bonnes adresses en Belgique.



Où acheter des produits locaux ?

Pour manger durable, on privilégie les produits locaux et de saison, idéalement bio aussi. Évidemment, on peut chercher l'étiquette « Belgique » sur les fruits et légumes achetés au supermarché. Mais on préfère les circuits courts.

> Lire aussi : [Comment manger durable et choisir entre bio, local, équitable ?](#)

D'accord mais on les trouve où sans faire ses courses à 18 adresses différentes ? Divers systèmes permettent la rencontre entre producteurs locaux et consommateurs. Voici nos bonnes adresses. Il y en a certainement une près de chez vous.

Sommaire :

- [Les groupements d'achats](#)
- [Les coopératives et magasins participatifs](#)
- [La vente en direct à la ferme](#)
- [L'autocueillette](#)

- [Au marché](#)
 - [Les points de vente bio](#)
 - [Les magasins de vrac](#)
 - [D'autres acteurs, qui proposent de la vente en ligne](#)
 - [Potagers collectifs](#)
 - [D'autres bons plans](#)
-

Les groupements d'achats

AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), GASAP (Groupe d'Achats Solidaire de l'Agriculture Paysanne) ou GAC (Groupes d'Achat Commun), plusieurs noms pour une démarche assez proche. Ils naissent en général de la **rencontre entre un groupe de consommateurs et un ou plusieurs producteurs**.

Ils conviennent d'un contrat à l'année et s'engagent pour un nombre fixe de paniers (petits ou grands). Un prix juste est fixé avec un producteur. Le prépaiement assure un revenu garanti et régulier au producteur ainsi que la sécurité d'écouler toute sa production. Cela lui permet aussi de prévoir ses cultures. La composition du panier est variable tout au long de l'année. Les produits sont souvent livrés en vrac et le groupe de consommateurs s'organise en tournante pour composer les paniers. En évitant des intermédiaires, les consommateurs peuvent obtenir des prix intéressants. Et les produits sont toujours locaux et de saison, pas besoin de chercher l'étiquette !

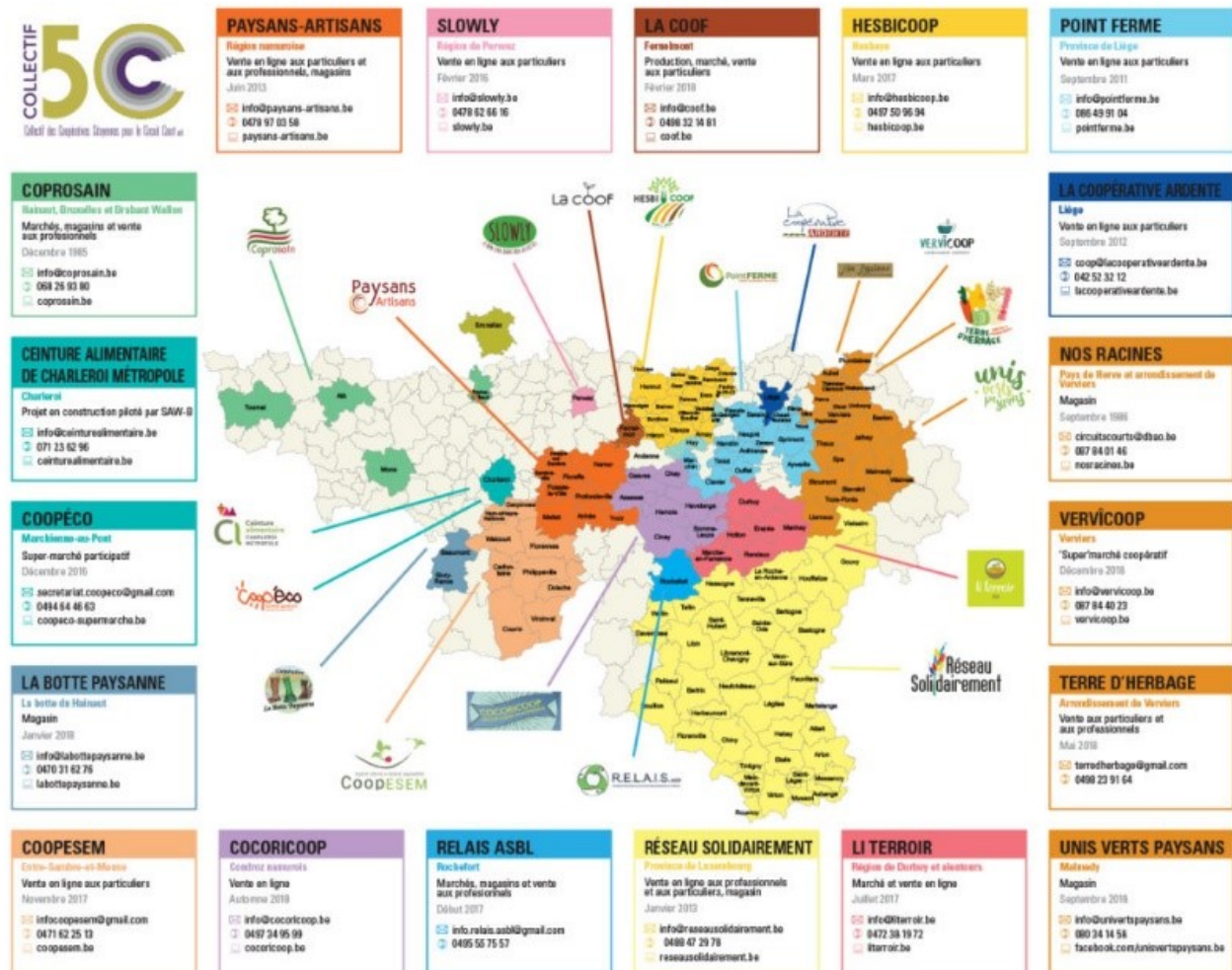
On trouve majoritairement des GASAP à Bruxelles. La Wallonie compte de nombreux GAC (Groupes d'Achat Commun), dont le fonctionnement peut varier.

> Voir le site des [GASAP](#) ainsi que [la carte des GAC sur le site du Réseau des Collectifs en Recherche de Résilience \(RCR²\)](#).

Les coopératives et magasins participatifs

Certains producteurs développent leur activités sous forme de coopérative (regroupant plusieurs producteurs et/ou des producteurs et des citoyens).

Le [Collectif 5C](#) regroupe une vingtaine de coopératives citoyennes pour le circuit court, toutes actives en alimentation (production, transformation et vente).



> Lire aussi : [5 raisons de s'investir dans une coopérative citoyenne.](#)

[Paysans Artisans](#), par exemple, a créé sa propre plateforme de vente, pour lier producteurs et consommateurs. Dans ce cas, les producteurs mettent leurs produits sur une plateforme et les consommateurs y font leur choix. Il y a un lien fort entre eux. Les marges prélevées par la plateforme servent à payer des salaires, des loyers ou des crédits pour les bâtiments, à faire la promotion...

On a aussi vu fleurir des supermarchés coopératifs ces dernières années. À l'inverse des multinationales de la distribution, ici les clients sont les propriétaires du magasin et prennent les décisions. Ils favorisent le circuit court et les produits écologiques, ils travaillent quelques heures par semaine dans le magasin, les bénéfices sont réinvestis dans le projet...

Il y a de plus en plus de supermarchés coopératifs et d'épiceries participatives :

- **À Bruxelles :**

- Anderlecht - [Wandercoop](#)
- Forest - [Bloum](#)
- Ixelles - [Pedal'o](#)
- Schaerbeek - [Bees-Coop](#)
- Woluwe-Saint-Pierre - [Bab'I Market](#)

- **En Wallonie :**

- Amay - [WaahCoop](#)

- Charleroi - [Coopéco](#)
- Liège - [Oufticoop](#)
- Verviers - [Vervicoop](#)
- Villers-la-Ville (Sart-Dames-Avelines) - [L'épice locale](#)
- Waterloo - [WooCoop](#)

La vente en direct à la ferme

Pas mal d'agriculteurs proposent un magasin à la ferme, qu'ils alimentent avec leurs produits de saison. Ils sont parfois complétés par quelques autres fruits, légumes ou préparations (jus, confitures, conserves...), issus de producteurs des environs.

La Fédération des Jeunes Agriculteurs propose [une carte des magasins à la ferme en Wallonie](#).

L'autocueillette

Aller récolter ses fruits et légumes directement au champ ou au verger, voilà une façon ludique et économique de manger local et en circuit court !

Chaque producteur définit de quelle façon se passe l'autocueillette. Certains proposent des week-ends définis, ouverts à tous. D'autres fonctionnent en CSA (ASC en français, pour agriculture soutenue par la communauté). Dans ce cas, il faut en général être membre et s'engager à l'année. Comme pour les GAC, GASAP ou AMAP, le prépaiement assure un revenu au producteur ainsi que l'assurance d'écouler sa production. Parfois, on peut passer cueillir pendant les heures d'ouverture, parfois le champ est accessible aux membres 24h/24 et 7j/7.

Dans tous les cas, **on se renseigne avant d'aller sur place** et on respecte les instructions de cueillette (comment couper les légumes, zones qui indiquent les produits prêts à être cueillis, etc.).

Où faire de l'autocueillette en Wallonie et à Bruxelles ?

• À Bruxelles et en Flandre (mais aux portes de Bruxelles)

- Anderlecht - [Fruit time](#) (uniquement fruits rouges)
- Groot-Bijgaarden - [Biobeets](#) (uniquement fraises bio)
- Linkebeek - [Cycle Farm](#)
- Wezembeek-Oppeem - [Le Potager de la Finca](#)

• Brabant wallon

- Court-Saint-Etienne - [Les Coins de champ](#)
- Incourt - [Terre de Cense](#)
- La Hulpe - [La Grange en ville](#)

• Hainaut

- Lens - [Ramène ta fraise](#)

• Liège

- Aywaille - [La Forêt de Luhan](#)
- Jupille - [Le Champ des possibles](#)
- Verlaine - [La Ferme Destexhe & Fils](#)

- **Luxembourg**
 - Neufchâteau - [Verger du bout de l'allée](#) (uniquement pommes)
 - Redu - [La Framboiseraie de Redu](#) (uniquement framboises)

- **Namur**
 - Beez - [Jardins de l'Escalier](#)
 - Fernelmont - [Les Jardins d'OO](#)
 - Floreffe (Buzet) - [La grange cocotte](#)

Au marché

Attention, on y trouve des producteurs locaux qui vendent leur produits mais aussi des vendeurs qui s'approvisionnent auprès de grossistes et vendent des produits pas forcément locaux. On n'hésite pas à questionner le vendeur sur la provenance des produits si elle n'est pas indiquée.

> [Voir le site des marchés de Belgique](#). On peut y faire une recherche sur le mot-clé "bio" par exemple.

Les points de vente bio

On trouve des magasins bio un peu partout en Belgique. Ils ont l'avantage de centraliser l'offre à un seul endroit. Pour consommer le plus local possible, on vérifie la provenance des aliments et on préfère les produits locaux et de saison.

À côté de cela, certaines fermes bio ont leur propre magasin sur place. Il existe aussi des boucheries et boulangeries spécialisées dans les productions bio.

Pour trouver les points de vente, producteurs, transformateurs, etc., on consulte la liste sur le site de [Biowallonie](#) ou le [guide du bio à Bruxelles](#)

Les magasins de vrac

On trouve plus d'une centaine de magasins zéro déchet en Wallonie et à Bruxelles. Certains magasins proposent du frais, d'autres pas. La plupart favorisent le circuit court lorsque c'est possible.

Voilà de bonnes adresses pour faire ses courses ou pour acheter de quoi compléter les fruits, légumes, pain, oeufs, viande ou autre achetés en circuit court directement chez les producteurs locaux.

> Consulter [notre liste de magasins de vrac](#).

D'autres acteurs, qui proposent de la vente en ligne

- [eFarmz](#) (qui a fusionné avec Topino) propose également des box repas et des produits bios et locaux.
- [La ruche qui dit oui](#). Il s'agit d'un modèle plus capitaliste : les marges prélevées par la plateforme servent à rémunérer les actionnaires. Le soutien aux producteurs se limite à l'achat de leurs produits, ce qui est déjà pas mal.
- [Littlegreenbox](#), une coopérative à finalité sociale, propose des box repas avec des ingrédients bio et locaux.

Potager collectif

Faire pousser soi-même ses fruits et légumes, quel bonheur ! En groupe, c'est encore plus convivial et ça permet d'échanger des bonnes pratiques et d'apprendre des autres. Voilà qui est rassurant quand on débute !

Pour partager en toute convivialité une parcelle à cultiver, on jette un oeil sur [la carte du Réseau des Consommateurs Responsables](#) pour y retrouver les potagers collectifs.

D'autres bons plans

Si on a des arbres fruitiers mais pas le temps de tout cueillir, [Fruit & Collect](#) se propose d'aller cueillir des fruits chez les particuliers plutôt que de les laisser pourrir sur place et d'éviter ainsi le gaspillage.

Enfin, [Lowco.org](#) n'est pas un magasin ou un producteur mais un site qui renseigne les magasins locaux près de chez vous (alimentaires ou non).

Plus d'info

- [Comment manger durable et choisir entre bio, local, équitable ?](#)
- [L'économie collaborative peut-elle aider à éco-consommer ?](#)
- [Action climat : manger bio, local et de saison](#)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://www.ecoconso.be/node/6568>