

OLIVIER DE CARTIER, CO-FONDATEUR ET CEO DE LA BOULANGERIE COPAINS.GROUP

Publié le 31 janvier 2022



La boulangerie Copains.Group est installée depuis quelques années en plein Cœur du Hainaut. Une boulangerie responsable qui propose des pains 100% belges. Des froments cultivés à Buvrignes, moulus à Gooik, pétris et façonnés en pains dans les ateliers situés à Strépy-Bracquegnies. Leur mission : offrir une alternative transparente à la boulangerie classique dans la distribution belge.

Originaire de Thudinie (Thuin, tout juste en dehors du Cœur du Hainaut), Olivier de Cartier est un entrepreneur dynamique et engagé de notre région. Après une première carrière dans la consultance, Olivier de Cartier décide de réorienter sa carrière et se lance dans la boulangerie, avec **une envie de dynamiser le marché en y apportant une touche innovante, collaborative, locale et saine.**

La grande aventure démarre en 2015 avec la reprise de **la société Pain Beck** de Jurbise et se poursuit en 2017 avec la fusion de la boulangerie dilbeekoise *Le Cygne*. L'entreprise, alors dénommée *LCB Bakery* (pour « *Le Cygne Beck Bakery* »), s'installe dans de nouveaux locaux à la hauteur de ses ambitions, dans le zoning de Strépy-Bracquegnies.

En 2020, **LCB Bakery devient Copains.Group** et se compose de deux entités : *Copains* produit du pain pour la grande distribution, tandis que *LCB Bakery Pro* se concentre sur les collectivités (hôpitaux, maisons de retraite, etc.). Il y a quelques mois, *Copains.Group* franchit une étape supplémentaire en se lançant dans la pâtisserie, avec la reprise du groupe carolo *Pâtisserie Richard*.



En quelques années, le groupe connaît donc un très beau succès et ne cesse de grandir, **multipliant par 7 son chiffre d'affaires et par 10 son personnel.**

Un résultat qui est aussi à imputer – entre autres – aux nombreuses **structures d'aide aux entreprises de la région**, notamment **les organes financiers wallons** (l'**IMBC** – Invest Mons Borinage Centre, **Sambrinvest** et la **SRIW** – Société Régionale d'Investissement de Wallonie) et le **Réseau Entreprendre Wallonie**.

« Nous avons eu beaucoup de chance, nous avons été très bien accompagnés dès le début. Il y a beaucoup de gens qui ont envie de faire avancer le Hainaut et la Wallonie. Sans leur aide, leurs outils financiers et de coaching, nous ne serions pas là où nous en sommes aujourd'hui. Si vous souhaitez vous lancer en tant qu'entrepreneur dans la région, il faut aller les voir et vous faire accompagner. »

Une responsabilité environnementale, sociétale et de santé publique

« Grandir n'a jamais été un objectif en soi. Le plus important pour nous, c'est que chaque pain que nous mettons sur le marché aujourd'hui est plus vertueux que les pains qui existent. »

En effet, **le groupe Copains est très engagé sur le plan sociétal** et bénéficie de la certification *B Corp*, un label octroyé aux sociétés commerciales qui répondent aux normes les plus élevées en matière de performances sociales et environnementales, de transparence et de responsabilité sociétale. **Loin du greenwashing très à la mode**, la première valeur de l'entreprise est la **transparence**. Sa mission principale est de **relocaliser la filière de la boulangerie** (et de la pâtisserie) à grande échelle (agriculteur, meunier et boulanger), afin de produire du pain 100% belge.

« L'industrie alimentaire est très opaque, on fait manger n'importe quoi aux consommateurs et cela crée des problèmes de santé publique. En tant que producteurs, nous estimons avoir une vraie responsabilité. »



En Belgique, à peine 1 pain sur 10 est fait avec du froment belge. Une absurdité, mais surtout un drame environnemental et social auquel *Copains* a souhaité s'attaquer : le groupe essaye donc **d'acheter au maximum son froment en Belgique** et y parvient pour 90%. Ils se fournissent chez **deux agriculteurs du Cœur du Hainaut, à Buvrines (Binche)**, qui plantent 240 hectares de froment chaque année pour l'entreprise. Et pour garantir cette production, *Copains* met sur la table 20% du prix du marché en plus, sans quoi ces agriculteurs belges ne pourraient simplement pas vivre décemment en plantant du blé panifiable dans notre pays.

Des pains belges donc, mais aussi meilleurs pour la santé, car **sans additifs et avec 25% de sodium en moins** que les pains classiques. « *Les maladies cardiovasculaires, dont la principale cause est l'excès de consommation de sel, sont les premières causes de décès en Belgique. Ce sont dans les plats préparés et le pain que l'on retrouve le plus de sel et de sodium. Nous estimons donc avoir une part de responsabilité et toute notre production a été modifiée en ce sens il y a 3*

ans. »

Très conscients de leur impact global sur la société, les *Copains* étendent leur approche responsable à tous les niveaux. Une partie du personnel est en **réinsertion professionnelle**. Des hommes de métier pas forcément qualifiés lors de leur engagement, mais toujours motivés, et qui ont ainsi l'occasion de suivre un parcours de formation en interne et de passer **une équivalence de diplôme en boulangerie**. « *Le mot 'artisanat' est aujourd'hui très galvaudé, mais c'est très important pour nous. Ce ne sont pas des machines qui font nos pains, ce sont des hommes de métier qualifiés, qui sont aidés par des pétrins automatisés et un peu de mécanisation, qui intervient uniquement lorsque l'homme n'a pas de valeur ajoutée.* »

Une distribution large plutôt que ciblée

La meilleure façon d'avoir un impact sur le marché n'est pas forcément la plus rentable ni la plus évidente. **La grande distribution**, qui n'a pas toujours bonne presse auprès d'une partie de la population belge, est en réalité **le plus grand pourvoyeur de pains chez les consommateurs**. Plutôt que d'affronter ce mastodonte en ouvrant ses propres magasins, le

groupe *Copains* a choisi de **coopérer**. « *Notre objectif est de proposer une vraie alternative dans les rayons boulangerie de la grande distribution. Que tout le monde puisse trouver du pain artisanal de qualité et qui a du goût dans son grand magasin.* » Un choix payant et qui fonctionne presque trop bien aujourd'hui, la demande dépassant l'offre.

Les collectivités – **hôpitaux et grandes maisons de retraite** – sont le deuxième canal de distribution des pains. « *Nous avons également choisi de collaborer avec les collectivités qui, historiquement, ont toujours eu du pain assez peu qualitatif. Nous leur proposons du pain simple, du carré blanc et du carré gris, mais qui reste local, artisanal et meilleur pour la santé.* »

Le pari de la transparence et du local s'avère donc payant, *Copains* ayant sans aucun doute trouvé son marché. De plus en plus de consommateurs sont sensibilisés à la production locale et aux ingrédients qu'ils ingèrent. L'objectif de *Copains* reste malgré tout que tous les consommateurs puissent avoir **la possibilité d'acheter un bon pain à un prix accessible**.



Si comme nous, vous n'avez plus qu'une seule envie c'est de goûter les pains *Copains*, vous pouvez par exemple les retrouver dans les magasins du groupe Mestdagh et dans les magasins Delhaize. Bon appétit !

[Cliquez ici pour en savoir plus sur Copains.Group, ses engagements et ses points de vente.](#)

Retrouvez nos dernières newsletters.

Retrouvez toutes nos interviews.

Découvrez toutes les fiches actions du Cœur du Hainaut

[Voir les fiches actions](#)

Évènements à venir

- FÉV 2** **Réunion du GT Alimentation durable au Cœur du Hainaut / sous-GT « Accès à la terre »**
10:30 - 12:00
- MAR 11** **Réunion du GT Alimentation durable au Cœur du Hainaut / Sous-GT « Souveraineté alimentaire – Sensibilisation des citoyens »**
11:00 - 12:30
- MAR 15** **GT Alimentation durable au Cœur du Hainaut / SSGT2 « Filière maraîchère »**
09:30 - 11:30
- MAR** **UMONS – Portes Ouvertes**