

Communiqué de presse

Au sein de La Lorraine Bakery Group, le site de Barchon renforce sa position de centre d'excellence de pains artisanaux grâce à sa nouvelle ligne de production et au savoir-faire de ses employés

Inauguration d'une nouvelle ligne de production de pains artisanaux à La Lorraine Barchon par les Ministres Daerden & Morreale.

Barchon, le 13 mai 2024 - A la veille de son 30^{ième} anniversaire, La Lorraine Barchon confirme, au sein de LLBG, sa position de centre d'excellence de fabrication de pains artisanaux. Le site de Barchon de La Lorraine Bakery Group a inauguré aujourd'hui sa nouvelle ligne de production en présence des Ministres Daerden et Morreale.

50 ans de savoir-faire

L'histoire commence il y a 50 ans. Deux boulangers artisanaux, la famille Derkenne de Jupille et la famille Couline de Herstal, ont uni leurs compétences pour créer le site de Barchon.

En 1995 le Groupe familial belge La Lorraine reprend la boulangerie de produits frais de Derkenne-Coulinne, en difficulté financière. Les frères Guido et Marc Vanherpe, reconnaissant le potentiel du savoir-faire local, décident d'investir dans la croissance et la pérennité du site.

Les premières années, La Lorraine Barchon se développe pour devenir un des meilleurs boulangers, avec des produits frais du jour, et de livrer aux supermarchés de la région une large gamme de pains classiques, de pains artisanaux et de pâtisseries. Le groupe acquiert également la boulangerie La Mosanne, dont l'équipe de production et le personnel intègrent le site de Barchon. Cette acquisition fait de La Lorraine Bakery Group le leader du marché de la boulangerie en Wallonie et en Belgique.

En 2003, fort de sa technologie et de son savoir-faire, le groupe décide d'investir dans la production de produits surgelés. Ceux-ci connaissent un franc succès, grâce à la nouvelle technologie « bake-off », qui révolutionne le marché de la boulangerie, avec des produits 'plus frais que frais', cuits à la dernière minute sur le lieu de vente. Ceci marque aussi les débuts de l'internationalisation de La Lorraine Barchon, qui s'ouvre sur de nouveaux marchés en exportant des produits surgelés de qualité artisanale vers le Royaume-Uni, l'Allemagne et les pays Nordiques.

Les produits phares sont les pains artisanaux comme le pain bucheron et forestier, les baguettes au levain et les ciabattas, dont la fabrication donne lieu à l'installation d'un nouveau hall sur le site avec quatre lignes de production et un entrepôt de stockage automatisé.

« Aujourd'hui encore, nous avons maintenu l'esprit et la passion de nos fondateurs, tout en développant au cours des années notre savoir-faire et notre technologie pour fabriquer un pain d'une même qualité artisanale partout en Europe, » déclare **Marc Vanherpe, CEO Bakery Fresh de La Lorraine Bakery Group.**

Nouvelle ligne, nouvelle ambition

Sur cette lancée, La Lorraine Bakery Group investit massivement dans l'augmentation de ses capacités ces dernières années, en Europe de l'Est mais également en Belgique. En Flandre, le groupe renouvelle entièrement son site de Erpe-Mere, tandis qu'en Wallonie, la construction d'une nouvelle ligne artisanale de pointe est lancée en 2023. Après presque 12 mois de travaux et un investissement d'environ 20 millions d'euros, la nouvelle ligne entame aujourd'hui ses premières productions commerciales. Elle fabriquera à grande échelle des pains et baguettes rustiques et de qualité artisanale, ainsi que les ciabattas, d'une qualité premium.

La Lorraine Barchon tire profit de 30 années d'expérience

La recette du succès du groupe rassemble les meilleurs ingrédients, de la farine naturelle issue de froment local et, depuis 2023, de sa filière belge d'agriculture régénérative, jusqu'à sa propre culture de levain pour obtenir un goût et une structure de mie à l'ancienne.

Tout en misant sur l'innovation, la technologie de La Lorraine Bakery Group conserve le respect de la pâte, avec un temps de fermentation très long, un four à haute chaleur et une automatisation des gestes répétitifs. La gamme de produits est toujours issue de l'agriculture de proximité, dans un rayon de maximum 300 kilomètres.

Grâce à cette nouvelle ligne, le site de Barchon pourra tripler ses volumes de produits artisanaux surgelés dans les prochaines années et renforce ainsi sa position de centre d'excellence de pains artisanaux au sein du groupe. C'est la combinaison de la technologie de pointe et du savoir-faire des employés de Barchon, qui lui permettent d'atteindre cette qualité.

Frédéric Daerden, Ministre du budget & Vice-Président du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, « En inaugurant cette nouvelle ligne de pains artisanaux, nous célébrons un héritage de savoir-faire et d'authenticité. La Lorraine Bakery Group est depuis de nombreuses années vecteur de l'engagement envers l'excellence et la tradition, incarnant ainsi les valeurs les plus profondes de notre culture et de notre région.»

« Il est important de pouvoir compter sur l'initiative de certaines entreprises afin de garantir l'avenir de l'économie locale, l'innovation et le savoir-faire. Avec cette nouvelle ligne de production, La Lorraine Bakery Group investit à nouveau dans des perspectives prometteuses en Belgique » déclare **Christie Morreale, Ministre wallonne de l'emploi.**

Les 350 employés de La Lorraine Barchon sont prêts à se retrousser les manches pour une nouvelle étape de croissance

Pour réaliser ses futures ambitions, les plus de 350 employés de La Lorraine Barchon et leur savoir-faire inégalable sont essentiels à la fabrication de produits de qualité. Pour attirer les meilleurs talents, La Lorraine Bakery Group vient de lancer sa nouvelle campagne de recrutement sous le slogan 'Prêt à retrousser vos manches?'. L'investissement dans la nouvelle ligne de production contribuera à la croissance de l'emploi futur sur le site de Barchon.

« Nous sommes une entreprise familiale à croissance rapide, aux racines belges et aux valeurs fortes. Chez nous, tous les employés font la différence, qu'ils travaillent à la direction, aux postes commerciaux ou sur la ligne de production : chacun contribue. Malgré la croissance rapide de notre organisation, nous restons très agiles et entreprenants. A Barchon aussi, nous aimons nous retrousser les manches : l'inauguration de cette nouvelle ligne avec des produits artisanaux de top qualité en témoigne. Nos équipes peuvent en être très fiers », précise **Marc Vanherpe**.

Contact

Nele Van Malderen
n.vanmalderen@llbg.com
+32 (0)470 500 200

À propos de La Lorraine Bakery Group

La Lorraine Bakery Group (LLBG) est une entreprise internationale, familiale à 100 %, avec siège en Belgique, active dans le secteur de la meunerie et de la boulangerie avec une large gamme de produits de boulangerie authentiques, frais et surgelés. Chaque jour, plus de 4.800 employés enthousiastes dans le monde entier produisent et vendent des produits de boulangerie de haute qualité aux consommateurs, aux supermarchés et au secteur de la restauration.

Nous construisons une entreprise internationale de premier plan, active dans plus de 35 pays, avec une production de boulangerie dans 9 pays, passionnée par la croissance et ayant l'ambition de transformer le marché de la boulangerie grâce à des années d'expertise, de nouvelles technologies et des employés motivés et talentueux. La société opère dans 4 secteurs d'activité stratégiques : Bakery Frozen, Bakery Fresh, Store Concepts et Milling.

Les principaux objectifs financiers sont la création de valeur à long terme et la croissance qualitative par l'innovation et l'esprit d'entreprise. Le groupe a déclaré un chiffre d'affaires de 1,36 milliard d'euros en 2023.

Nous voulons rester, au fil des générations, une entreprise durable et dynamique, qui nourrit une véritable passion pour la qualité et l'innovation et qui profite à toutes ses parties prenantes. Ce faisant, nous voulons non seulement devenir une plus grande entreprise, mais surtout une meilleure entreprise.

www.llbg.com

2023 At a Glance: [Cliquez ici >](#)

2023 Sustainability Report: [Cliquez ici >](#)
