C du Belge met un petit peu d'amour en sachet

La PME liégeoise C du Belge s'inscrit dans un mouvement solidaire en faisant exclusivement appel à des collaborateurs issus de l'Aviq, l'organisme d'intérêt public en charge notamment de l'accompagnement des personnes âgées et handicapées au niveau de la Région wallonne.

L'homme est jovial, résolument optimiste et rond comme les chiffres avec lesquels il jonglait quand il était comptable. Philippe Goffaert a, par goût et attrait de la matière, œuvré quelques années aux côtés d'un groupe boulanger dont il fallait moderniser la présentation, la marque un peu vieillotte et les installations. 'Gourmet gourmand' comme il se définit lui-même, il a travaillé à cette tâche avant de prendre une autre direction, en mars 2012. « *Je partais de l'envie de décharger les artisans de la paperasse pour leur laisser l'occasion de faire le meilleur job possible. Ils s'occupent de produire et moi de conditionner. J'ai donc rencontré des artisans pleins de talent, pendant plus d'un an, et ce dans le cadre du redéploiement de leurs produits. Mais c'était très large. Cela allait de la confiserie au foie gras en passant par le petit gris de Namur* », explique-t-il.

Les critères de sélection de ces produits étaient stricts, et l'un d'eux particulièrement important, puisqu'il s'agissait de déclencher chez le consommateur un sentiment régressif, un peu comme avec la 'Madeleine de Proust', afin d'y associer les meilleurs souvenirs de l'enfance.

« *C'est à partir de ce moment-là que j'ai commencé à acheter de la matière première. Mais, très vite, après avoir transformé la chambre d'amis, le salon, le garage et la cuisine de ma maison en atelier de conditionnement et en lieu de stockage, nous nous sommes trouvés à l'étroit. Très vite aussi, mon chiffre d'affaires a bondi de 50% chaque année. C'est la raison pour laquelle j'ai décidé de limiter mes activités au conditionnement de bonbons sucrés et que j'ai, en 2014, acheté le bâtiment que nous occupons*. »

Cet espace, inauguré le 1er mai 2015, a connu plusieurs activités, du bowling à la salle de guinguettes en passant récemment par une mosquée. « *Nous avons tout décloisonné pour laisser entrer la lumière et en faire un lieu convivial*. » Aujourd'hui, les petits sachets d'ours sûrs, de souris à l'anis et de bonbons acidulés goût violette ou bergamote de la PME sont disponibles dans 62 points de vente, un nombre qui passera à 130 lorsque la marque aura décroché l'agréation d'une chaîne de supermarchés. « *Nous ne faisons aucune concession sur l'autel de la qualité des produits que nous fournissent les artisans. Et les colorants doivent obligatoirement être naturels ! Nous tenons à susciter chez les clients la nostalgie de ce qu'ils ont connu autrefois, mais en qualité supérieure* », s'exclame Philippe Goffaert, aujourd'hui gérant de la SPRL C du Belge.

Donner une chance à des candidats fragilisés par la vie

Aujourd'hui, la PME tourne bien. Philippe Goffaert s'est entouré d'une équipe de collaborateurs issus de l'Aviq, un organisme d'intérêt public en charge notamment de l'accompagnement des personnes âgées et handicapées. Une procédure mûrement réfléchie et même revendiquée. « *Je voulais donner une chance à des candidats fragilisés par la vie. C'est l'essence même de la diversité en entreprise. Ce choix est lié à notre vie de famille, puisque mon frère travaille dans une entreprise de travail adapté. Je sais donc ce que cela représente.* »

« *Lorsque j'ai construit mon projet, je suis allé voir des banques.* », poursuit-il. *« Elles m'ont très souvent montré le chemin de la sortie. Soit je présentais un projet conventionnel, soit je devais hypothéquer mes biens, ma maison, apporter des fonds et mettre mes comptes en garantie. De la folie ! Mais dans une de ces banques, la conseillère en clientèle connaissait mes 'Melo Cakes' et la finalité sociale de mon entreprise.*

Elle a décidé de me suivre. »
Aujourd'hui, l'équipe de C du Belge se compose de Philippe, son épouse Alicia, sa sœur Sissi, sa fille Valérie, puis de François, Joé, Rebecca et Delphine. « *François vient tous les matins de Rochefort pour assurer les livraisons aux points de vente ! Imaginez le trajet Rochefort Chênée, ce garçon est plein de bonne volonté et pourtant, la vie ne l'a pas épargné.* »

Et Philippe de conclure : « *Mon but n'est pas de devenir riche. Nous avons besoin de gens qui ont du plaisir à travailler avec nous, qui sont fiers de leur travail. De notre côté, nous leur offrons de l'écoute et de la bienveillance. Nous prenons les qualités de chacun et apprenons à les connaître. L'équipe est fière de ce qu'elle accomplit et même si, évidemment, j'ai des impératifs économiques à respecter, je prône la patience, l'écoute et la responsabilisation de chacun. Comme l'a dit une de nos jeunes filles, nous mettons un peu d'amour dans chacun de nos sachets*. »

Découvrez quelques images de C du Belge

C du Belge 1 C du Belge 2 C du Belge 3 C du Belge 4

Découvrez les autres témoignages

Retour à l'accueil

Crèche De Ster

Verwater Tank

Vanhellemont

CHU Brugmann

ODTH First Class Logistics

La Ressourcerie

KOCA

Goddeeris

Serviplast

CAW

De Nolf

Keolis

Besix

DiversiCom

Semaine européenne pour l’emploi des personnes handicapées

DUO for JOB

Entreprises citoyennes

Damhert Nutrition

Claire Godding

50s@Work

Entreprises horticoles