

Charles Liégeois Roastery : une success story familiale belge tournée vers l'avenir

Une entreprise familiale ambitieuse

Charles Liégeois Roastery incarne la réussite d'une **entreprise familiale wallonne** parvenue à s'imposer dans un univers du café marqué par une forte concurrence.

C'est avant tout une aventure humaine. **Née en 1955** de la passion de Charles Liégeois, jeune entrepreneur audacieux, l'entreprise s'est transmise de génération en génération. Ses fils Benoît et Michel, puis son petit-fils Quentin, ont poursuivi cette histoire, en l'adaptant aux enjeux de chaque époque.

Aujourd'hui, **150 collaborateurs** partagent cette même passion et incarnent les valeurs de la maison : humilité, ambition, engagement. Avec un chiffre d'affaires en croissance constante et **15 000 m² de locaux inaugurés en 2022**, Charles Liégeois est devenu un acteur incontournable, en Belgique comme à l'international.

Pionnière dans la transition durable et la montée en gamme

Le monde du café n'a pas été épargné ces dernières années : conditions climatiques extrêmes affectant les récoltes, hausse soutenue des prix, spéculation sur les marchés mondiaux, disponibilité parfois réduite des grains, main-d'œuvre en recul, logistique complexe...

Contraint à se renouveler, le secteur du café voit toutefois émerger **de nouvelles opportunités** : chaînes d'approvisionnement transparentes, standards environnementaux élevés, machines intelligentes, automatisation...

L'entreprise Charles Liégeois s'est rapidement emparée de ces problématiques, démontrant que la torréfaction belge dispose d'atouts pour relever ces défis et façonner le café de demain. **Pionnière dans la transition durable et la montée en gamme**, Charles Liégeois élabore des cafés de spécialité, investit dans des filières Fairtrade, de nouvelles technologies, le développement de capsules compostables et favorise l'agriculture écologique. Cet **engagement local et social** lui a permis d'envisager sereinement le tournant de ses 70 ans en 2025.

C'est ainsi qu'elle a inauguré en 2025:

- **Une torréfaction innovante**, équipée d'une trieuse optique unique en Belgique : chaque grain y est scanné individuellement pour garantir une qualité de café irréprochable, avec une capacité de traitement de deux tonnes par heure
- Des installations éco-efficaces de **15000 m²** permettant d'augmenter la capacité de production à **6 500 tonnes/an** (+1 000 tonnes) **et de réduire la consommation énergétique de 30 %**

- **L'Académie Charles Liégeois**, nouvel espace dédié à la transmission de son savoir-faire et à la découverte du café, de la cerise à la tasse.

Côté innovation encore, Charles Liégeois propose également **de nouvelles machines à café connectées**, permettant de suivre les consommations et d'analyser l'état de la machine en temps réel pour garantir une qualité constante, tout au long de la journée.

« L'audace fait partie de notre ADN. Nos parents nous ont transmis la passion du travail bien fait, le respect de l'effort et cette capacité à toujours rebondir, en mettant toujours l'humain au centre. C'est ce qui continuera à donner le cap des 70 prochaines années ! », relève Michel Liégeois, CEO.

Un acteur local de renommée internationale

Charles Liégeois Roastery s'est progressivement imposé comme **l'un des principaux torréfacteurs belges**, tout en bâtissant une solide réputation à l'international. Chaque jour, ce sont **300 000 tasses de café** signées Charles Liégeois qui sont dégustées.

Qu'il s'agisse de café en grain, moulu, en capsules compatibles Nespresso, en pads compatibles Senseo ou encore en capsules compatibles Dolce Gusto, l'entreprise a toujours su se renouveler. Sa force réside dans une large gamme d'assemblages uniques, **torréfiés artisanalement sur le plateau de Herve**.

« Fidèles à nos valeurs, nous tenons à rester une entreprise familiale à taille humaine. Notre mission est de perpétuer un savoir-faire unique tout en innovant, pour offrir le meilleur café aussi bien aux amateurs du quotidien qu'aux connaisseurs les plus exigeants », affirme Benoît Liégeois, CEO.

Avec ses gammes emblématiques — Mano Mano (label bio et Fairtrade), Temporel (cafés de spécialité) et bien d'autres *blend* —, Charles Liégeois Roastery continue de conjuguer excellence et accessibilité. Une vision du café sincère, humaine et locale, qui fête aujourd'hui 70 ans d'une belle histoire belge... et ce n'est qu'un début.

Quelques chiffres clés

- 70 ans d'existence (depuis 1955)
- 150 collaborateurs
- 300 000 tasses/jour
- 6 000 tonnes de café/an en 2025
- 30 % d'économie d'énergie
- 12 % de tout le café Fairtrade vendu en Belgique
- 29 pays d'exportation

70 ans en 10 dates clés



Contact presse

Email : marketing@charles-liegeois.com

Téléphone : +32 87 67 91 73

Site web : <https://charles-liegeois.com>