



We are not trying to change the world, just bakery.



**La chaleur
des fours
et des
compresseurs**

est récupérée à 100% pour le système
de chauffage
de l'eau et de
nos bureaux



panneaux solaires génèrent 25%
de notre
électricité



La passion d'un visionnaire

Ignace Vandekerkhove allie sa vision et sa passion pour la boulangerie à l'expérience et aux connaissances acquises par plusieurs générations. Issu d'une grande famille de boulangers bruxellois, il a su marquer de son empreinte des enseignes comme VDK Ganshoren, Pastridor, Pastrilux et Le Pain Quotidien. Pour mieux revenir ensuite à ses premières amours : la création et la préparation de pains de luxe, de viennoiseries et de pâtisseries haut de gamme. Le tout avec autant d'inspiration que d'enthousiasme.

Pionnier dans l'âme, Ignace a ouvert en 2009 la première boulangerie industrielle de nouvelle génération en Belgique. L'Écopain d'Ignace est écologique à tous les égards : bâtiment et technologie, production et énergie renouvelable, matières premières et emballages ! Ignace et son équipe apportent chaque jour la preuve qu'écologie rime parfaitement avec qualité exceptionnelle.



Une production dans les règles de l'art

Fort de son succès, L'Écopain d'Ignace a ouvert en 2013 une grande boulangerie innovante à Enghien. Dans ce nouveau bâtiment, le concept écologique est poussé jusque dans les moindres détails, sans sacrifier à la qualité, au confort et à la production à grande échelle. Bien au contraire.

Notre assortiment se compose aujourd'hui d'un grand choix de pains, viennoiseries, pâtisseries et en-cas salés, mais aussi de produits pauvres en gluten ou sans gluten, ou pauvres en sucre ou sans sucre. Chaque produit reçoit une touche finale manuelle.



Nos fours dotés de la dernière technologie permettent de réduire nos émissions de CO₂ de 25 %





Notre philosophie : la classe à l'état pur

Notre vision

Nous voulons incarner la qualité absolue dans le secteur de la boulangerie, tant du point de vue écologique que biologique, qualitatif et technique, et ce pour toutes nos divisions : pains, pâtisseries, viennoiseries, en-cas salés et produits sans gluten.

Notre mission

Nous avons pour mission de commercialiser des produits de la plus grande qualité dans le monde entier. Des produits qui suivent des recettes authentiques, à base de matières premières naturelles, sans adjonction de colorants, améliorants et conservateurs, et présentés de façon aussi originale qu'irrésistible.

Notre pratique au quotidien

L'Écopain d'Ignace allie le meilleur des deux mondes : l'artisanat et l'écologie. Nous travaillons avec des produits régionaux de qualité supérieure et, si possible, bio. Pour nous, des ingrédients purs, authentiques et pleins de caractère sont la clé de cette saveur unique qui caractérisait jadis la cuisine de nos grands-mères.



Le recyclage est notre priorité



L'atout authenticité

Notre pratique n'a rien à voir avec la production de masse industrielle et uniforme. Chez L'Écopain d'Ignace, nous tirons le meilleur des matières premières en allongeant le temps de pousse et en respectant la fermentation naturelle. Colorants, exhausteurs de goût et autres additifs sont exclus de notre production.

Un travail sur mesure et marqué d'exclusivité

Tous nos produits sont fabriqués sur mesure pour chaque client et adaptés exclusivement au niveau du volume, de la forme, des ingrédients et même du nombre de calories. Tout est livré surgelé, avec ou sans conditionnement personnalisé, selon les desiderata de chacun.

Offrir des solutions exclusives de qualité supérieure, telle est notre force. Tout est possible, tant que nous restons fidèles à notre vision de la qualité : offrir le meilleur en termes de goût, de fraîcheur et de présentation.





Nous
récupérons
l'eau de pluie pour irriguer nos zones
vertes.

**L'Écopain d'Ignace allie
les connaissances artisanales
de plusieurs générations à
une passion absolue pour
la perfection. Le savoir-faire
artisanal et les méthodes de
production les plus récentes sont
les garants d'une gamme unique
de produits haut de gamme.
Un plaisir pour les yeux et un
régal pour le palais.**

Nos produits

Pains de luxe

Nos pains de luxe se distinguent par leur caractère. Ils sont fabriqués de façon artisanale, à base des ingrédients les plus purs. Une croûte croustillante, une mie savoureuse et cette odeur incomparable...

Viennoiseries

Nos viennoiseries ont le goût de la tradition. Des ingrédients naturels au service de délices

croustillants : l'écologie au goût du jour. Comment ne pas succomber ?

Pâtisseries

Nos pâtisseries sont de véritables œuvres d'art qui séduiront même les plus fins gourmets. De délicieux fruits, du chocolat belge fondant sous la langue, des crèmes raffinées... Vous ne pourrez pas y résister.

Sécurité & santé

L'Écopain d'Ignace investit non seulement dans les dernières technologies, mais aussi dans des produits innovants. Ce n'est pas parce qu'on est soumis à un régime alimentaire que l'on ne peut pas manger sain et sûr, et surtout, se régaler.

Sans gluten

Se régaler de pain, de tartelettes et de délices au chocolat sans gluten : non seulement c'est possible, mais vous vous en lécherez les doigts ! Tous ces produits sont fabriqués à base de chocolat belge, d'œufs, de beurre de laiterie et de sucre. Nos produits ne contiennent pas de colorants, exhausteurs de goût, conservateurs ou autres additifs. Ils sont sûrs pour les enfants et les adultes soumis à un régime sans gluten.

Faible teneur en sucre

Ce n'est pas parce qu'un produit contient peu ou pas de sucre qu'il doit être moins savoureux ! C'est ce que nous nous plaisons à démontrer avec nos pâtisseries et viennoiseries. La subtilité de nos préparations et le choix des ingrédients rendent l'ajout de sucre inutile. Découvrez nos alternatives à faible teneur en sucre et peu caloriques. L'atout sécurité des personnes souffrant de diabète.





L'Écopain d'Ignace
Rue Ilya Prigogine 3
7850 Enghien - Belgique

Tél +32 (0)2 397 04 30

Fax +32 (0)2 355 85 69

E-mail info@lecopaindignace.be

www.lecopaindignace.be



Imprimé sur papier écologique