

RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE LA FILIÈRE CAFÉ

# LES ENTREPRISES AGISSENT POUR UN CAFÉ RESPONSABLE



# SOMMAIRE

<b>RELEVER LES DÉFIS DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE DANS LES PLANTATIONS</b>	<b>6</b>
La culture du café	8
Du grain au café	10
L'agroforesterie, une solution prometteuse	12
Prendre en compte le dérèglement climatique	14
Innover pour améliorer les cultures	16
Partager les avancées de la recherche avec les caféiculteurs	18
<b>LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS</b>	<b>20</b>
Préserver les ressources grâce à l'économie circulaire	22
L'art de sublimer les arômes sans gaspiller	24
Des transports respectueux de l'environnement	28
<b>ENCOURAGER UNE CONSOMMATION RESPONSABLE EN FRANCE</b>	<b>30</b>
Certifier pour mieux consommer	32
Certifier aussi le café consommé hors domicile	34
Des consommateurs engagés qui agissent pour l'environnement	36

Édité par le Syndicat français du Café, 9 Boulevard Malesherbes, 75008 Paris. Directeur de la publication : Nicolas Peyresblanques, Président du Syndicat français du Café. Conception et réalisation : Agence Bergamote. Crédits photos : Cafés Richard - Lavazza - Lobodis - Nespresso - Segafredo Zanetti - IStock.

# ÉDITO

**L**a France est aujourd'hui le 7<sup>e</sup> pays consommateur de café en Europe. Le secteur du café génère en France plus de 3 200 emplois directs. Moulé, en grains, en dosettes ou en capsules, le café, dont la consommation a doublé en vingt ans, est un produit dont l'impact environnemental est surveillé de près par le Syndicat français du Café et ses adhérents tout au long de son cycle de vie : de la production jusqu'à la consommation.

Pour évaluer cet impact, le Syndicat français du Café, déjà doté de chartes de qualité et de déontologie, a développé en 2010 un référentiel avec l'appui de l'Ademe et de l'Afnor. Pleinement conscientes de leur responsabilité dans la durabilité de la filière, les entreprises du Syndicat français du Café œuvrent chaque jour pour développer une économie caféière circulaire, à l'heure où les modes de consommation évoluent et où les consommateurs se montrent de plus en plus sensibles aux dimensions sociales et environnementales de cette boisson qu'ils affectionnent.

Déjà engagées dans la lutte contre le dérèglement climatique qui menace la production et rend incertains les rendements, les entreprises du Syndicat français du Café agissent sur le terrain pour déployer des projets ambitieux, innovants et expérimenter des modes de culture pour créer une chaîne de valeur vertueuse.

Agroforesterie, Recherche et Développement, écoconception pour une meilleure durée de vie des produits, économies d'énergie à tous les stades de sa transformation, réutilisation des déchets, recyclage : le Syndicat français du Café, en collaboration avec les pouvoirs publics et les organisations civiles, se met en ordre de marche pour réduire son empreinte environnementale.

De la petite entreprise familiale au grand groupe international, c'est un panorama d'initiatives et d'actions à toutes les étapes de la chaîne de valeur que les adhérents du Syndicat français du Café présentent dans ce document inédit.

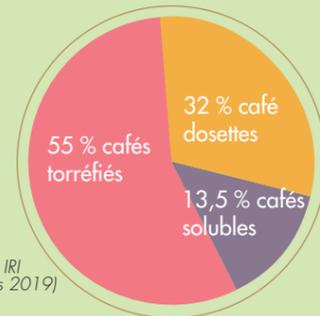
# LE MARCHÉ FRANÇAIS DU CAFÉ EN 2019



**3 287**  
EMPLOIS DIRECTS

**42**  
ENTREPRISES

Ventes de café en France en GMS  
(en volume)

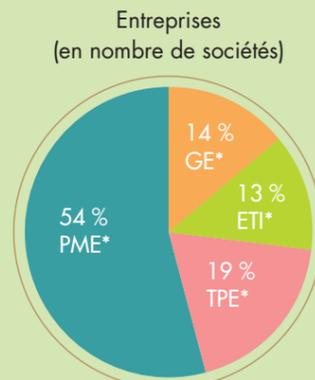


Source : IRI (données 2019)

Ventes à l'export  
**1 292**  
MILLIONS € (81 163 tonnes exportées en 2019)  
Source : douanes françaises

Total ventes grande distribution France  
**2 829**  
MILLIONS €  
195 117 tonnes

La France est le **7<sup>e</sup>**  
EXPORTATEUR AU MONDE,  
tout café confondu.



\*TPE : Très Petites Entreprises. PME : Petites et Moyennes Entreprises. ETI : Entreprises de Taille Intermédiaire. GE : Grandes Entreprises. Source : L'Alliance 7

La France est le **7<sup>e</sup>**  
CONSOMMATEUR EN EUROPE  
Environ un tiers des consommateurs de café serait intéressé par les boissons café froides. C'est également le cas de presque la moitié des 16-24 ans.  
Source : European Coffee Report 2018

## L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE D'UNE TASSE DE CAFÉ



### Le saviez-vous ?

Le café est la **1<sup>re</sup>** ressource agricole au monde en valeur (marché de 15 milliards de dollars) et le produit le plus commercialisé après le pétrole.

**10,5**  
MILLIONS D'HECTARES CULTIVÉS

PLUS DE **120**  
MILLIONS D'EMPLOIS

**70 %** DE LA PRODUCTION provient de petites exploitations familiales de moins de 5 hectares (25 millions de familles de petits producteurs)

C'est la boisson la plus prise après l'eau :  
**2,5** MILLIARDS DE TASSES bues chaque jour dans le monde.

L'Europe représente **1/3** DE LA CONSOMMATION MONDIALE.

**94 %** DES FRANÇAIS consomment du café et **72 %** déclarent en consommer chaque jour, notamment au petit-déjeuner (44 %)



# RELEVER LES DÉFIS DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE DANS LES PLANTATIONS

D'ici à 2050, la hausse de la consommation mondiale de café pourrait conduire à devoir doubler les surfaces actuellement dédiées à sa culture, soit près de 10,5 millions d'hectares. De même, les effets du dérèglement climatique se faisant déjà sentir, de nombreuses terres dédiées aux plantations de caféiers pourraient, dans l'avenir, devenir impropres à cette culture. Autant de facteurs qui modifieront fortement la production de café. Face à cette situation, la filière prend la mesure de ses responsabilités et des défis qui l'attendent. Les entreprises du Syndicat français du Café travaillent avec les chercheurs et les producteurs pour mettre en place de nouveaux modèles visant à améliorer la résistance des plants et les pratiques agricoles afin de les rendre plus vertueuses sur le plan social et environnemental.

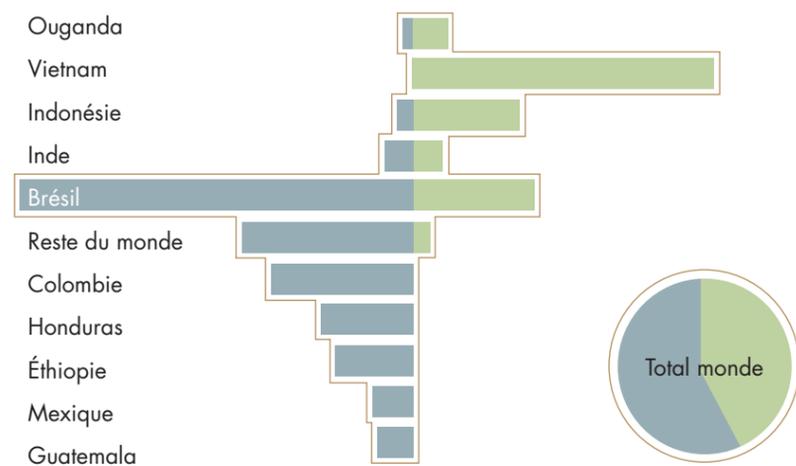
# La CULTURE du café



Avant de devenir une boisson, le café est un grain vert issu du fruit du caféier, la cerise. Les caféiers sont des plantes cultivées dans des pays répartis sur la bande équatoriale entre les tropiques du Cancer et du Capricorne.

## LES PAYS PRODUCTEURS

Top 10 des pays producteurs de café  
Arabica vs Robusta



Source : Coffee barometer 2018

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le robusta est la principale variété de *Coffea canephora* à être produite et commercialisée. Il est moins cher et plus facile à produire que l'arabica. Plus vigoureux et résistant aux maladies que l'arabica, le robusta contient aussi plus de caféine (entre 1,6 % et 3,5 %). L'arabica est apprécié pour sa finesse, sa douceur et son parfum.

## CARTE D'IDENTITÉ

- ORIGINE :** Afrique (Éthiopie)
- GENRE :** *Coffea* (environ 70 espèces de plants de café)
- ORDRE :** Rubiacées
- 125 ESPÈCES DE CAFÉIERS RECENSÉES,** dont deux principalement cultivées : le *Coffea arabica* et le *Coffea canephora*. Le *Coffea liberica* et le *Coffea excelsa* sont également cultivés mais représentent moins de 2 % de la production mondiale.

- DEUX TYPES DE CAFÉ :** une seule origine (pure origine) ou mélange de plusieurs origines (blend). Le blend permet souvent d'harmoniser le goût du café.

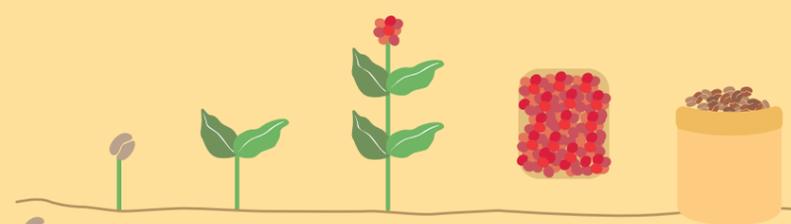
## DANS LES PLANTATIONS

La culture du café est au départ un travail de patience... Un caféier donne ses premières cerises au bout de trois ans minimum. Et l'aventure du café ne fait alors que commencer.

Dans la zone tropicale, autour de l'équateur, l'arabica est cultivé entre 1 200 et 2 400 mètres d'altitude. Cette espèce, qui préfère les climats frais et l'altitude, pousse dans les forêts des hauts plateaux de l'Est africain, sur les terres volcaniques d'Amérique centrale et sur les pentes andines de l'Amérique latine. Ces plantations bien exposées aux pluies permettent deux récoltes dans l'année. Plus bas, entre 600 et 1 200 mètres, le café est récolté

une fois dans l'année. Encore plus bas, l'espèce *Coffea canephora*, qui produit le robusta, est cultivée dans les plaines chaudes et humides de climat équatorial jusqu'à 800 mètres d'altitude : plaines d'Afrique de l'Ouest, d'Afrique centrale, du Vietnam et d'Indonésie. Cette variété donne des récoltes plus abondantes que l'arabica. Au bout de 15 à 20 ans en moyenne, sur les différents types de plantations, les caféiers doivent être renouvelés car leur productivité décroît.

### DE LA GRAINE AU CAFÉ VERT



La graine de café germe en 3 à 4 semaines, puis une tige sort du sol, couverte à son sommet de la parche qui laissera la place 10 à 12 semaines plus tard aux premières feuilles. Le caféier donnera ses premières cerises en 3 à 5 ans.

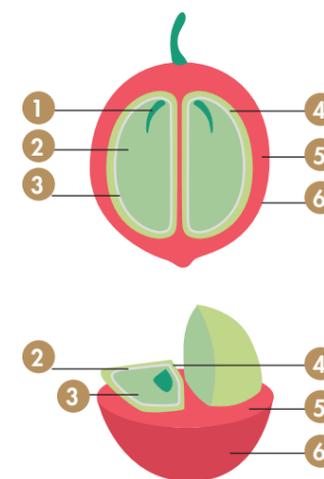
La floraison se produit après la pluie et il faut 6 à 9 mois pour que les fruits arrivent à maturité et soient récoltés. Une fois récoltée, la cerise de café doit être séchée pour en extraire la fève.

Le café séché est ensuite nettoyé puis trié (séparation des grains denses de bonne qualité et des grains légers, fermentés ou pas mûrs) avant d'être conditionné pour son acheminement vers les ports des pays consommateurs.

### LA CERISE DE CAFÉ

Les fruits, appelés cerises, sont d'abord verts, jaunes, puis d'un rouge écarlate. Ils sont constitués d'une peau, d'une pulpe sucrée et de deux graines ovales entourées d'une enveloppe jaune pâle. Les grains de café sont les graines contenues dans la cerise du caféier. Le caféier produit environ 2,5 kg de cerises (ou drupes) par an, ce qui permet d'obtenir entre 400 g et 700 g de café torréfié, soit seulement 80 tasses par caféier chaque année.

Le grain de café est le noyau d'une cerise



- 1 Embryon 2 Graphe
- 3 Pellicule argentée 4 Parche
- 5 Pulpe 6 Épiderme

Un hectare de caféiers cultivé dans de bonnes conditions produit entre **6 7** TONNES DE CERISES PAR AN,



**1,2** TONNE DE CAFÉ VERT après transformation.

# Du GRAIN au café

Une fois les grains récoltés, ils subissent plusieurs transformations avant d'arriver dans nos tasses. Séché, puis nettoyé et minutieusement trié, le café sera éventuellement décaféiné puis torréfié.

## LAVER LE CAFÉ EN PRÉSERVANT L'ENVIRONNEMENT

La méthode humide consomme 50 m<sup>3</sup> d'eau par tonne de café vert. Les producteurs sont encouragés à utiliser des techniques de lavage respectueuses de l'environnement et à collecter cette eau souillée en déchets organiques vers un plan de traitement pour être purifiée et produire du biogaz, voire de l'énergie. Chez **illy**, un programme de formation sur l'utilisation de l'eau permet de passer d'une consommation de 5 à 10 litres d'eau à moins d'1/2 litre d'eau pour un litre de café. Ce programme porte notamment sur l'optimisation de l'utilisation des machines et la réduction du « gaspillage ».

Au Laos, **JDE** est investi dans un projet 2016-2020 mené auprès de 2 000 producteurs afin de limiter l'utilisation et les rejets d'eau lors des premières étapes de la transformation du café.

Le modèle zéro gaspillage de ce projet forme les producteurs à la réutilisation de la pulpe des cerises du caféier pour en faire du compost et à la réutilisation de l'eau pour le maraîchage ou la pisciculture.

En Ethiopie, **Nescafé** a investi dans du matériel de dépulpage performant qui a permis de passer de 50 à 60L d'eau à 1L d'eau nécessaire pour dépulper 1kg de café. Et la pulpe sortant de la station de lavage peut être transformée en compost.

Dans les plantations, les méthodes de récolte et de traitement diffèrent selon les espèces, les régions et la taille des exploitations. La récolte fait surtout appel au travail manuel, car les branches du caféier portent des fruits et des fleurs à tous les stades de maturité. La cueillette se fait 6 à 8 mois après la floraison pour l'arabica et 8 à 11 mois pour le robusta. L'idéal consiste à ne récolter que les fruits mûrs, bien rouges, cerise par cerise.

Après un triage mécanique, les grains de café sont extraits de leur enveloppe selon deux méthodes :

- la **voie humide** ou méthode des « cafés lavés », qui se déroule en 5 étapes et donne le « café parche » : le dépulpage consiste à plonger les cerises dans l'eau afin de les faire gonfler avant de les placer dans un dépulpeur. La pulpe est évacuée par un courant d'air chaud. La fermentation permet ensuite de retirer les débris de pulpe et le lavage des grains dans un courant d'eau d'éliminer tous les déchets. Le séchage s'effectue soit au soleil pendant une dizaine de jours, soit dans des machines pendant deux à quatre jours. Le déparchage permet d'enlever les membranes protégeant la cerise.
- la **voie sèche** ou méthode des « cafés non lavés » (ou « nature ») donne le « café coque » : elle consiste à séparer en une seule fois les grains de café de toutes leurs enveloppes. Les cerises sont mises à sécher au soleil une vingtaine de jours afin que les enveloppes (peau, pulpe et parche) se déshydratent et forment la coque.

Les grains passent dans une décortiqueuse, puis ils sont triés et classés selon leur taille, leur couleur et leur forme. Le décorticage du café coque donne le **café vert nature** et le déparchage du café parche donne le **café vert lavé**.

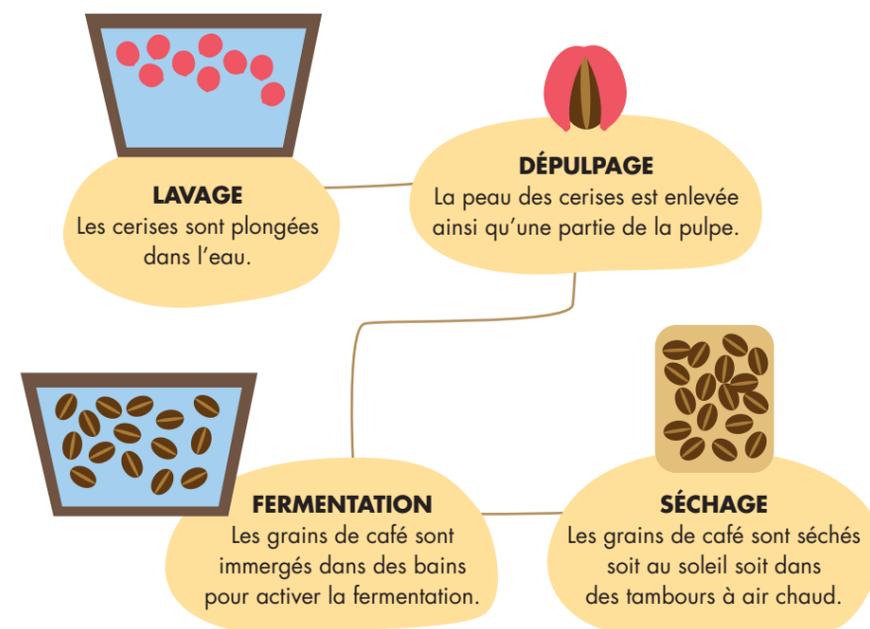
Après avoir passé tous les contrôles (taille des grains, couleur, densité), le café vert est stocké dans des sacs de jute de 60 kilogrammes en attendant la torréfaction.

La charte qualité du Syndicat français du café impose des contrôles qualité, notamment d'humidité, nécessaires au respect des normes aux différents niveaux d'achat, de traitement et de réception des cafés verts (code de pratique de l'Euro Coffee Cooperation et directives de la FAO). ●



Le café dit « en parche » sèche au soleil, dans d'immenses tiroirs sur rails, ou étalé sur de grandes toiles disposées à même le sol.

## LES GRANDES ÉTAPES DU SÉCHAGE



## En chiffres

250 kilos de cerises fraîches donnent en moyenne

**90** KILOS DE CERISES SÈCHES

et **45** KILOS DE CAFÉ VERT.

# L'AGROFORESTERIE, une solution prometteuse

Dès les années 60, certains producteurs se sont engagés dans une agriculture intensive. Mais aujourd'hui, alors que la demande mondiale en café augmente et sur fond de dérèglement climatique, le développement de l'agroforesterie semble une solution d'avenir particulièrement adaptée pour limiter la déforestation.

D'ici à 2050, les efforts pour répondre à la demande de café pourraient conduire à doubler, voire tripler, la surface actuellement dédiée à la culture du café dans le monde (10,5 millions d'hectares). Hormis le Brésil, qui augmente sa productivité par la mécanisation, certains pays ont recours à la déforestation.

Le caféier étant une essence naturellement forestière, les plantations en full-sun\* restent l'exception dans de nombreux pays producteurs qui pratiquent essentiellement l'agroforesterie. Mais le Brésil et le Vietnam, ainsi que dans une moindre mesure le Costa Rica et la Colombie, ont opté pour des cultures en plein soleil. Ce modèle intensif où tous les arbres sont coupés s'accompagne de l'utilisation d'intrants chimiques et ont massivement recours à

\*les plantations en plein soleil



Plantation du groupe Massimo Zanetti Beverage à Hawaï.

l'irrigation. Ces pratiques posent des problèmes de durabilité, de dégradation généralisée de l'écosystème, en particulier du sol. Dans le même temps, le dérèglement climatique affecte la production : le caféier est une plante très sensible aux pluies, aux températures et aux vents. Face à ces nouveaux défis, la conservation des forêts combinée au développement de l'agroforesterie permettrait de réconcilier objectifs économiques et environnementaux.

## QU'EST-CE QUE L'AGROFORESTERIE ?

L'agroforesterie consiste à introduire des arbres fruitiers (bananiers, papayers, etc.) et des espèces vivrières (mil, riz, etc.) dans les champs de caféiers. Les caféiers retrouvent ainsi une ombre protectrice. Une réponse prometteuse aux aléas du dérèglement climatique et aux risques de déforestation liés à l'appauvrissement des sols et à l'augmentation de la demande en café. ●

## BONNES PRATIQUES

Une « **ALLIANCE POUR LA PRÉSERVATION DES FORÊTS** » a été créée en avril 2018 par des entreprises et des distributeurs dans le cadre du Plan Climat et de la lutte contre la déforestation importée. [www.alliance-preservation-forets.org](http://www.alliance-preservation-forets.org)

Cultivé à Sumatra, l'Orang Utan Coffee des **CAFÉS RICHARD** s'inscrit dans le programme du même nom qui lutte contre la destruction des forêts tropicales, mettant en péril les orangs-outans qui y survivent. Face à l'agriculture intensive, ce projet encourage la plantation de café durable.

Le partenariat noué entre une marque distributeur et les **CAFÉS SATI** a permis de planter plus de 12 000 arbustes sur 6 hectares de zones ravinees à Fazenda da Lagoa (Brésil), afin d'en stopper l'érosion. Soit 85 000 euros investis depuis 2012 grâce aux surprimes versées.

Chez **MALONGO**, l'introduction de légumineuses comme arbres d'ombrage dans les plantations a permis en 2014 d'enrichir naturellement les sols de 410 à 2 393 tonnes d'azote, évitant ainsi l'apport d'engrais azotés, de sauvegarder la biodiversité de 6 800 ha de forêt et d'économiser 64 650 m<sup>3</sup> d'eau par rapport à une production intensive.

**ILLY** a participé à un projet de reforestation au Brésil avec la fondation Instituto Terra de Sebastiao Salgado. Avec la Fondation Ernesto Illy, le groupe s'est également engagé dans un projet de reforestation à Támara en Colombie. Ce projet, qui a permis de conserver et de replanter 12 290 plants et arbres de 15 espèces différentes sur plus de 69 hectares, est prolongé jusqu'en 2020.



## Entretien avec Tristan Lecomte, cofondateur et président de PUR Projet

“ L'objectif du programme d'agroforesterie de Nespresso est de replacer le caféier dans son écosystème naturel en développant des modèles agroforestiers. On ne peut avoir un grain d'une grande qualité et densité que si le sol est riche en matière organique, ce que permet la présence d'arbres. Les fermiers sont propriétaires des arbres plantés par Nespresso, soit une trentaine d'espèces à l'hectare. L'objectif est de garantir un minimum de biomasse, donc de carbone, par hectare. À terme, les caféiculteurs produiront du bois, des avocats, des fruits... pour diversifier leurs revenus. Cinq millions d'arbres auront été plantés d'ici à 2020, dont une majorité en Colombie, au Guatemala et en Éthiopie. » [www.purprojet.com](http://www.purprojet.com)

Début 2020, illycafé a atteint l'objectif (ou 3x20) du Paquet Climat Energie  
- 20% de réduction des émissions de gaz à effet de serre  
- 20% de l'énergie utilisée provient des énergies renouvelables  
- 20% d'amélioration de l'efficacité énergétique «.

La Fondation **LAVAZZA** fournit au nom de ses marques **LAVAZZA** et **CARTE NOIRE** une assistance technique à 1 245 petits producteurs vietnamiens grâce à la méthode Farmer Field School. Des systèmes d'irrigation innovants sont conçus et des arbres d'ombrage sont plantés, afin de protéger le café de l'exposition excessive au soleil ou d'une pluie soudaine.

**CARTE NOIRE** soutient l'ONG Cœur de forêt dans la région des Yungas, en Bolivie, via la plateforme solidaire de financement Goodeed, afin d'aider les producteurs locaux à diversifier leur production en prenant en compte la biodiversité.

**NESPRESSO** et **NESTLE** plantent 500 000 arbres d'ombrage par an dans les plantations de café dans le cadre de leur projet d'agroforesterie.

**NESCAFÉ** forme plus de 10 000 producteurs par ans aux techniques de productions performantes.

**LOBODIS** travaille avec la coopérative Valle Ubiriki au Pérou, très engagée auprès des producteurs pour perfectionner leurs techniques d'agroforesterie. En 2020, 4 pépinières d'arbres d'ombrage de variétés locales ont été construites. Ce partenariat est soutenu par l'ONG Envol Vert.

Dans le cadre de son programme Common Grounds, **JDE** a mis en place un projet en Honduras où 3600 familles productrices de café ont été formées et s'engagent à préserver les sols et à limiter l'usage de l'eau. 1 million d'arbres forestiers et fruitiers ont ainsi été plantés dans les fermes de café et les bassins versants.

# Prendre en compte le dérèglement CLIMATIQUE

*Hausse des températures, précipitations irrégulières, prolifération d'insectes et épidémies de rouille orangée... Face aux effets du dérèglement climatique, la filière s'organise pour trouver des réponses innovantes.*



© Nespresso

## COFFEE AND CLIMATE

Le groupe de travail technique Coffee and Climate, coprésidé par Giuseppe **Lavazza** pour ses marques **Lavazza** et **Carte Noire**, est composé de membres de l'International Coffee Partners, d'entreprises de l'industrie et d'agences gouvernementales de coopération au développement. Lancé en 2011, ce groupe étudie l'effet du dérèglement climatique sur les cultures de café afin d'identifier des leviers permettant de préserver la qualité des récoltes et d'assurer le transfert de connaissances aux caféiculteurs. 4 000 producteurs ont déjà été impliqués dans ses programmes et l'objectif d'arriver à 70 000 bénéficiaires en 2019 a été atteint. [www.coffeeandclimate.org](http://www.coffeeandclimate.org)

## UN CAFE NEUTRE EN CARBONEE

**Nespresso** s'engage à ce que chaque tasse de café soit neutre en carbone d'ici 2022,

tant pour ses clients particuliers que professionnels. Depuis 2016, c'était déjà le cas en France. Cette nouvelle ambition s'appuie sur dix ans de travail durant lesquels **Nespresso** a réduit son empreinte carbone et compensé le reste de ses émissions grâce à son programme d'agroforesterie et la plantation de

plus de 500 000 arbres par an au cœur des fermes de café en Colombie, au Guatemala, en Ethiopie et en Ouganda. Ces arbres permettent aussi l'amélioration de la qualité du café, la préservation de la biodiversité et l'augmentation des revenus des caféiculteurs. ●



## 3 questions à...

**Benoît Bertrand,**  
chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique (Cirad) de Montpellier, responsable filière café

### QUELS SONT LES IMPACTS OBSERVÉS ET À VENIR DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE SUR LA FILIÈRE CAFÉ ?

Dans les plantations d'arabica, les excès de pluie et les sécheresses en série favorisent les épidémies de rouille, la prolifération d'insectes et affectent la floraison du caféier. Au Vietnam, premier producteur mondial de robusta, les problèmes actuels de fertilité des sols, liés à une culture intensive basée sur l'utilisation d'engrais et l'irrigation massive, sont aggravés par les effets du dérèglement climatique. Toutefois, les producteurs, les industriels et les scientifiques manquent encore de données globales face à ces phénomènes.

### QUELS SONT LES EFFETS PRÉVISIBLES LES PROCHAINES DÉCENNIES EN TERMES DE ZONES DE PRODUCTION ?

Face au changement climatique, la seule possibilité pour les producteurs d'arabica sera de déplacer les zones de culture plus en altitude, ou d'aller vers le nord ou le sud. Au Pérou comme dans d'autres pays, le café remplacera certainement la pomme de terre sur certains plateaux montagneux... Et la zone de production sortira de l'actuelle « ceinture tropicale du café » avec des déplacements en Espagne, en Italie, en Tunisie, au Maroc ou en Israël. Des plantations expérimentales ont vu le jour en Californie... Cependant, il faudra résoudre des problèmes d'irrigation dans ces zones.

### QUELLES SONT LES ACTIONS ACTUELLEMENT MISES EN PLACE POUR FAIRE FACE AUX DÉFIS DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE ?

L'agroforesterie est un mode de production adapté au dérèglement climatique, mais encore trop peu pratiqué. Les grands pays producteurs réfléchissent à de nouveaux systèmes de production. Et pour développer des variétés de plantes adaptées à l'agroforesterie, les industriels investissent dans la recherche. Le programme World Coffee Research, inspiré du modèle de **Nestlé**, est ainsi soutenu par une coalition de groupes pour mettre au point des graines de café améliorées qui seront largement mises à disposition dans les grandes zones de production. Depuis 2017, l'Union européenne finance aussi le projet Breedcafs, porté par le Cirad. Objectif : créer par croisement génétique des variétés de café multirésistantes adaptées au dérèglement climatique et aux modes de production durable de demain.

*L'agroforesterie est un mode de production adapté au changement climatique, mais encore trop peu pratiqué.*

# INNOVER pour améliorer les cultures

## ET AUSSI...

J.J. DARBOVEN collabore étroitement avec Olam depuis trois ans sur le Honduras Education Life Project (HELP), qui consiste à former et soutenir à long terme 250 producteurs et productrices de cafés au Honduras.

CAFÉS SATI participe au projet mené à Finca La Puebla (Mexique) dans une ferme employant 2 000 personnes. Grâce à la surprime versée, des projets sociaux et environnementaux sont développés. L'utilisation des fonds est certifiée par UTZ.

LOBODIS Au Guatemala, aux côtés de son partenaire historique Fedecocagua, Lobodis soutient les producteurs dans l'amélioration de leurs systèmes de production. Ils sont ainsi formés à mieux affronter la rouille ou les sécheresses qui sévissent de plus en plus dans les plantations.

JDE, en collaboration avec « ISLA », a lancé au Vietnam en 2016 auprès de 2 500 producteurs de café un programme de protection des ressources naturelles et d'amélioration des pratiques agronomiques face au changement climatique. Le projet va se poursuivre en 2018-2021 auprès de 3 000 nouveaux caféiculteurs et leurs familles (produisant près de 18 000 tonnes de café par an). Au Pérou, depuis 2017, 5 000 producteurs sont inclus dans un programme de formation à la production de café durable.

Les membres du Syndicat du Café sont engagés auprès des caféiculteurs à travers une fondation ou en partenariat avec des ONG. L'un des objectifs est de sensibiliser et former les planteurs à une agriculture responsable.

### UN PLAN DE LUTTE CONTRE LA ROUILLE

Plus de soixante mille producteurs ont bénéficié du soutien de la Fondation Lavazza (marques **Lavazza** et **Carte Noire**) sur 21 programmes dans 14 pays. Créée en 2004, elle travaille en étroite collaboration avec Oxfam pour soutenir les agriculteurs en Haïti et en République dominicaine afin d'améliorer la qualité et le rendement de leur production : 8 millions de plants de café résistants à la rouille ont été produits en trois ans. Ce projet a permis de redécouvrir une technique ancestrale où les plantes sont cultivées directement dans le sol, avec des avantages économiques et environnementaux significatifs par rapport à la production dans les pépinières communautaires.

Ce type d'expérience est reproduit à Cuba avec l'implication directe du personnel tech-

nique des marques **Lavazza** et **Carte Noire** du groupe Lavazza à la formation des producteurs des trois pays.

À travers ses projets Tierra, le groupe **Lavazza** a également soutenu plus de 3 000 caféiculteurs en Colombie, au Honduras, au Pérou, au Brésil, en Tanzanie, en Inde, en Éthiopie et au Vietnam, à travers la construction d'infrastructures et l'organisation de programmes de formation.

### D'ANCIENS MEMBRES ET VICTIMES DES FARC\* FORMÉS À LA CAFÉICULTURE

En Colombie, **Illy** a mis en place un programme de réintégration des anciens membres et des victimes des FARC pour qu'ils deviennent producteurs de café. À ce jour, 600 producteurs ont ainsi été formés. Les associations de femmes productrices

et les professeurs des écoles rurales sont étroitement associés à ce projet afin de former les générations futures.

En 2015, la fondation Ernesto Illy s'est associée à Unido (United Nations Industrial Development Organization) et au ministère éthiopien de l'Industrie pour augmenter la qualité et la capacité de production de café éthiopien d'origine, particulièrement adapté à l'agroforesterie. **Illy** et la fondation Ernesto Illy ont mobilisé les ressources humaines et financières nécessaires pour accompagner les petits producteurs dans le développement de leurs revenus et la mise en place de bonnes pratiques. L'objectif est notamment de renforcer la présence de café éthiopien sur le marché international.

### PRÉVENIR L'EXODE RURAL

**Malongo** a choisi d'établir des liens étroits avec la coopérative d'Uciri dont les 2500 producteurs cultivent du café bio au Mexique. Les revenus générés par le commerce équitable ont permis la création d'infrastructures locales dont une école d'agriculture biologique et l'investissement dans des projets de diversification économique afin de prévenir l'exode rural. En Amérique centrale, avec l'université de Chapingo, **Malongo** et sa fondation ont financé la réimplantation de 4 millions d'arbres. Des variétés résistantes à la rouille ont été diffusées auprès des 52 communautés d'Uciri pour contrôler l'épidémie qui a sévi depuis 2012.

### REFAIRE VIVRE LA CULTURE DU CAFE

En 2019, dans le cadre de son programme de soutien aux caféiculteurs, **Nespresso** lançait son programme Reviving Origins avec un objectif simple : faire revivre des cafés en voie de disparition et soutenir sur le long terme les caféiculteurs touchés par des troubles politiques ou climatiques.

Le projet Reviving Origins offre un soutien aux populations locales aux prises avec des problématiques diverses : climatiques, politiques ou logistiques. Au Zimbabwe et en Colombie, on observe une hausse de la productivité de certaines fermes de 9% et 10% grâce au programme Reviving Origins. ●

\* FARC : Forces armées révolutionnaires de Colombie



## 3 questions à...

**Sjoerd Panhuysen, responsable projet** au sein de l'ONG Hivos qui a coordonné, avec d'autres organisations, l'édition 2018 du Coffee Barometer.

### QUELS SONT LES PRINCIPAUX DÉFIS DE LA FILIÈRE CAFÉ AUJOURD'HUI ?

Les défis à relever pour assurer la pérennité de la filière sont à la fois sociaux, économiques et environnementaux. Il faut créer les conditions d'une chaîne de production durable en agissant sur tous ces fronts à la fois. Si les fermiers ne tirent pas des revenus suffisants de leurs cultures, ils continueront à déboiser les forêts pour créer de nouvelles parcelles. Si la consommation de café continue d'augmenter au rythme de 2 % par an, la production mondiale de café devra doubler, ce qui doublera potentiellement les superficies dédiées à la culture du café. Les priorités sont d'adapter les méthodes de production au changement climatique et d'assurer aux planteurs de meilleurs revenus.

### QUELLES SONT LES PRINCIPALES AVANCÉES AU SEIN DE LA FILIÈRE ?

Le café génère un chiffre d'affaires mondial de près de 200 milliards de dollars par an, mais moins de 10 % reviennent aux pays producteurs et les investissements dans la durabilité sont encore trop faibles. Les labels de qualité, qui représentent la moitié des investissements du secteur dans ce domaine, sont des leviers importants pour introduire de la durabilité dans la chaîne. Mais il faut aller encore plus loin et investir massivement dans des réformes structurelles de la filière et mettre en place des outils communs de mesure des progrès réalisés. C'est économiquement sensé et écologiquement responsable de se préparer aux scénarios imprévus et d'investir pour pérenniser la filière.

### COMMENT INCITER LES CONSOMMATEURS À DEVENIR ENCORE PLUS RESPONSABLES ?

Un consommateur non averti, peu ou pas sensibilisé à reconnaître un café de haute qualité, effectuera son choix en se basant sur des critères comme le prix, l'emballage ou la publicité. C'est pour cette raison qu'il est important que les consommateurs bénéficient d'une information complète sur « l'histoire derrière le produit ». C'est-à-dire qu'ils soient en mesure de connaître précisément les conditions environnementales, sociales et économiques – et les efforts réalisés pour les améliorer – liées au produit qu'ils achètent. Cette transparence peut lever des freins et créer de la valeur sur le long terme.



© Nespresso

Des agronomes experts en développement durable forment les caféiculteurs pour améliorer la qualité de leurs récoltes.

# PARTAGER

## les avancées de la recherche avec les caféiculteurs

Pour optimiser la production de café, les industriels de la filière investissent dans la recherche et la formation. Formés aux bonnes pratiques agronomiques, les planteurs peuvent durablement améliorer leur productivité.



### REPORTAGE : UN CENTRE DE RECHERCHE EN FRANCE DÉDIÉ À L'AMÉLIORATION VARIÉTALE

Le centre de recherche & développement **Nestlé** de Tours travaille sur l'amélioration des variétés de caféier. Comme pour les rosiers, la sélection variétale se fait à partir d'un simple croisement contrôlé entre deux plantes choisies pour combiner des qualités aromatiques et agronomiques. « Ce dispositif original est au cœur du programme **café Engagé de Nestlé** et ses résultats sont significatifs, souligne **Christophe Klotz**, directeur du développement durable chez **Nestlé France**. Grâce à ces variétés, on peut potentiellement tripler, voire quadrupler les rendements ! »

Entre 2010 et 2020, 220 millions de plantules auront ainsi été distribuées aux caféiculteurs (**211 millions à fin 2019**), qui bénéficient en complément d'un accompagnement agronomique et d'un transfert de technologies.

### 600 000 CAFÉICULTEURS FORMÉS À DES PRATIQUES AGRICOLES RESPONSABLES

Avec 300 agronomes à temps plein, **Nestlé** – dans le cadre de son programme **Café Engagé** a formé plus de **800 000 caféiculteurs** dans 17 pays depuis 2010, en direct ou via des coopératives. Les conditions de vie des communautés sont améliorées en permettant l'accès à l'eau potable, à des stations d'épuration, des sanitaires, en partenariat avec des ONG locales. Par exemple au Vietnam **Nestlé** a permis aux caféiculteurs formés de diminuer de 40 % leur consommation d'eau liée à l'irrigation et de 20 % leur utilisation d'engrais chimiques, tout en maintenant un haut niveau de production.

Au Brésil, **Nestlé** a installé près de 100 systèmes d'épuration des eaux usées domestiques dans les plantations de café afin d'éviter la contamination des rivières et des cours d'eau. Au Kenya, plus de

7 000 analyses de sol ont permis à 3 500 fermiers d'adopter les bons gestes pour la fertilisation de leur sol.

**Illy** renforce encore son engagement à poursuivre un modèle d'affaires durable, capable d'intégrer les intérêts des individus et de l'environnement, en adoptant le statut de «Benefit Corporation».

Avec son programme **Café Engagé**, **NESCAFÉ** accompagne les producteurs sur le terrain en les formant à des techniques de culture et de récolte plus durables et respectueuses de l'environnement. Déjà 800 000 producteurs ont été formés depuis 2010.

**NESCAFÉ** est présent auprès des producteurs au sein des plantations grâce à son réseau de plus de 300 agronomes et collaborateurs dans le monde.

### PROMOUVOIR L'AUTONOMIE ET LES BONNES PRATIQUES CULTURALES

Au travers de son programme **Common Grounds**, près de 265 000 petits caféiculteurs, dont 30 à 40 % de femmes, ont été directement touchés par le renforcement des capacités et la formation agronomique dispensée par les partenaires de **JDE**. Des programmes ont été mis en place au Vietnam, en Colombie, au Honduras, en Éthiopie, au Pérou et en Ouganda, souvent en partenariat avec les gouvernements locaux. « Lors de la sélection d'un projet, nous consultons nos partenaires – exportateurs, ONG, institutions gouvernementales locales – pour nous assurer que les besoins et le rôle des agriculteurs et de la communauté sont bien pris en compte, explique **Nadia Hoarau-Mwaura**, directrice du développement durable chez **JDE**. La méthode de formation la plus efficace est l'apprentissage par la pratique, en utilisant la formation dirigée par les caféiculteurs sur des parcelles de démonstration. Les caféiculteurs les plus motivés peuvent ainsi accueillir la formation dans leur ferme, qui sert de site de démonstration. Bonnes pratiques agricoles, méthodes respectueuses du climat, mais aussi compétences commerciales et gestion financière sont au programme de ces formations longues qui accompagnent les producteurs sur plusieurs années. L'objectif est d'assurer l'autonomie des petits caféiculteurs, en les aidant à améliorer leurs moyens d'existence par la formation et l'augmentation des rendements, tout en restant libres d'exploiter leurs



connaissances et leur production avec des acteurs autres que **JDE** ».

**Nespresso** s'est associé au ministère colombien du Travail, la coopérative des caféiculteurs d'Aguadas et Fairtrade International pour lancer un projet pilote de plan d'épargne-retraite dans le département de Caldas en 2014. Les caféiculteurs peuvent épargner les montants de leur choix aussi souvent qu'ils le souhaitent pour s'assurer un revenu à vie. Le gouvernement colombien abonde à hauteur de 20 %, et **Nespresso**, a investi plus de 2,2 millions de dollars dans le programme. A ce jour, ils sont déjà plus de 1100 producteurs à avoir rejoint le programme. Les caféiculteurs peuvent épargner les montants de leur choix aussi souvent qu'ils le souhaitent pour s'assurer un revenu à vie.

### NOUER DES RELATIONS SUR LE LONG TERME

Dès 1992, **Malongo** s'est engagé auprès du Padre van der Hoff (fondateur du label Max Havelaar) pour soutenir les petits producteurs de café. L'entreprise a développé des liens privilégiés avec de nombreuses plantations et coopératives situées au Mexique, en Haïti, au Congo, en Guadeloupe, au Laos, en Nouvelle-Calédonie et au Zimbabwe. Ces liens sont contractuels, basés sur une relation de long terme, et respectent les principes du commerce équitable : prix minimum garanti, primes sociales et biologiques, pré-financement des récoltes. En complément,

la marque intègre de nombreux partenariats (formation, santé, art, tourisme...). Les efforts de **Malongo** portent prioritairement sur la formation en vue d'améliorer la productivité et la qualité.

Depuis 2010, près de 6 250 producteurs, fournisseurs et professionnels de la filière du café ont été formés au sein de l'Université du Café mise en place par **Illy** dès 2 000. Au cours des sessions, les participants, qui sont formés aux bonnes pratiques aux différentes étapes de la production de café (culture, vente, distribution, management, etc.) sont en particulier sensibilisés aux méthodes agronomiques protectrices de l'environnement.

**Lobodis**, pionnière du commerce équitable en France, est engagée aux côtés de 5 000 producteurs répartis dans 25 organisations et 14 pays. Sa démarche filière responsable, Act & Respect, mobilise tous les acteurs autour de plusieurs enjeux majeurs : respect de l'environnement, valorisation des savoir-faire, pérennisation de l'activité caféière...

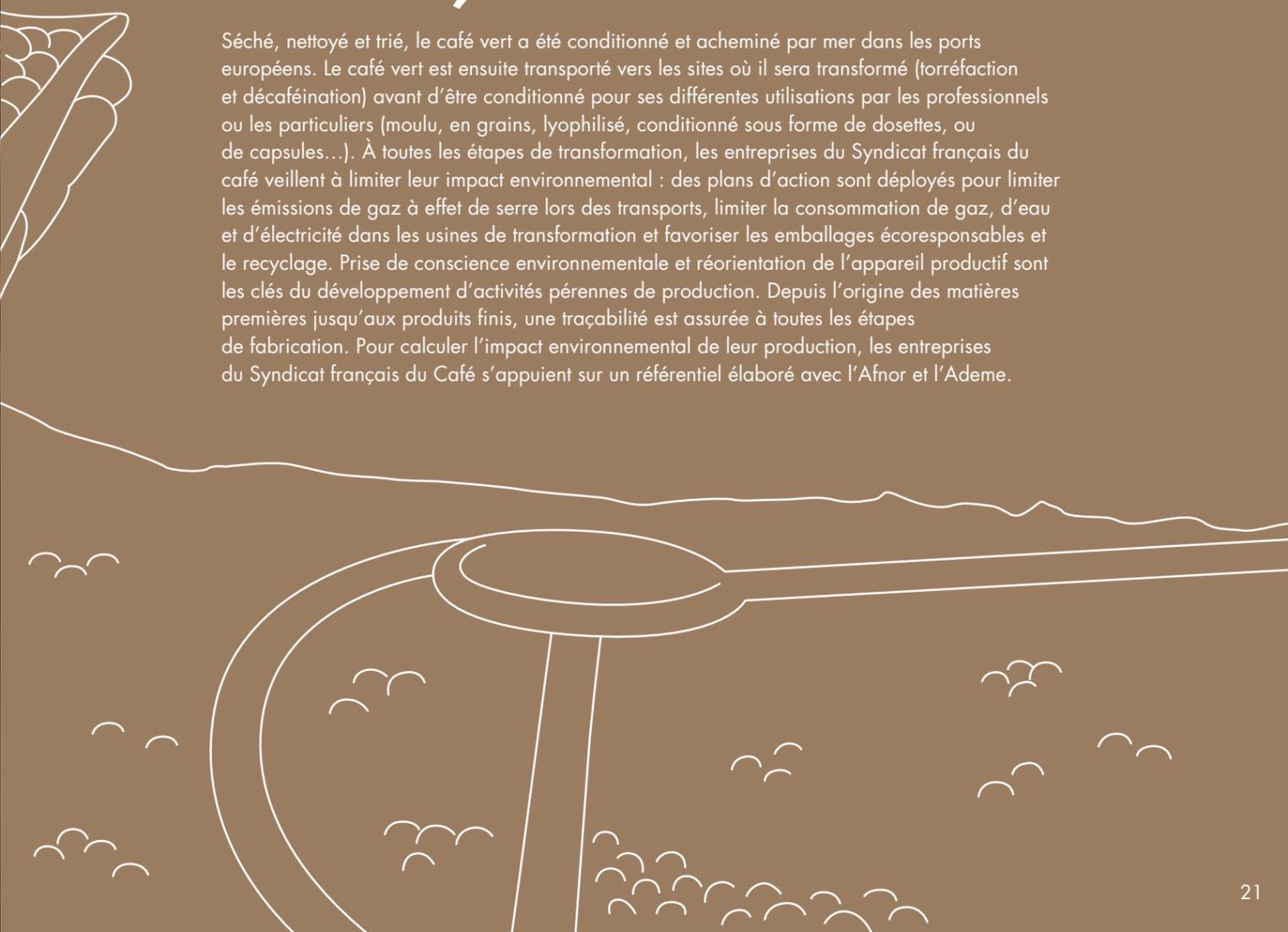
**Jacques Vabre** a accompagné 122 exploitants de café Péruviens dans les régions de San Martin et Huanuco vers des pratiques de production plus durables. Ainsi, grâce à l'amélioration de la qualité de leur café, ils ont augmenté leur taux d'exportation de 12 %, mais aussi augmenté leurs revenus de 25 % et divisé par deux le temps de traitement du café post-récolte. ●



# LIMITER

## L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS

Séché, nettoyé et trié, le café vert a été conditionné et acheminé par mer dans les ports européens. Le café vert est ensuite transporté vers les sites où il sera transformé (torréfaction et décaféination) avant d'être conditionné pour ses différentes utilisations par les professionnels ou les particuliers (moulu, en grains, lyophilisé, conditionné sous forme de dosettes, ou de capsules...). À toutes les étapes de transformation, les entreprises du Syndicat français du café veillent à limiter leur impact environnemental : des plans d'action sont déployés pour limiter les émissions de gaz à effet de serre lors des transports, limiter la consommation de gaz, d'eau et d'électricité dans les usines de transformation et favoriser les emballages écoresponsables et le recyclage. Prise de conscience environnementale et réorientation de l'appareil productif sont les clés du développement d'activités pérennes de production. Depuis l'origine des matières premières jusqu'aux produits finis, une traçabilité est assurée à toutes les étapes de fabrication. Pour calculer l'impact environnemental de leur production, les entreprises du Syndicat français du Café s'appuient sur un référentiel élaboré avec l'Afnor et l'Ademe.



# PRÉSERVER

## les ressources grâce à l'économie circulaire

L'économie circulaire est fondée sur la limitation de la consommation des ressources et la réduction de l'impact de la production sur l'environnement.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Dès 2010, le Syndicat du Café a développé un référentiel pour le calcul de l'impact environnemental du café en France. Ce référentiel a été élaboré conformément à la méthodologie d'analyse du cycle de vie, dans la démarche impulsée et coordonnée par l'Ademe/ Afnor en vue de l'affichage environnemental sur les produits de grande consommation.

Les acteurs de la filière café s'engagent au travers de nombreuses actions et de programmes déployés dans leurs usines et leurs sièges afin de limiter le gaspillage des ressources et de préserver l'environnement. Économies d'énergie à tous les stades de la transformation du café, durée de vie des produits, recyclage, réutilisation des déchets, développement des énergies renouvelables, autant d'actions qui mises bout à bout participent à lutter contre le réchauffe-

ment climatique et à préserver la planète. Les 4R – Réparer, Recycler, Refabriquer, Réduire –, sont au cœur de la démarche de la filière café.

### ZOOM SUR... L'USINE NESCAFÉ DE DIEPPE

Dans cette usine **Ricoré** et **Nescafé** de Dieppe (Seine-Maritime), qui fabrique 80 % de la gamme Nescafé vendue en France, le café vert arrive directement du port de Dieppe pour être torréfié et transformé en café. Outre une politique « zéro déchet en-fou » depuis 2014, l'usine s'est engagée sur la réduction de ses émissions de gaz à effet de serre, avec notamment l'installation emblématique, en 2016, d'une chaudière biomasse « Cette chaudière fonctionne avec des plaquettes de bois issues de la filière forêt locale, se félicite Christophe Klotz, directeur du développement durable chez **Nestlé France**. Et nous réutilisons aussi le marc de café issu de notre transformation pour l'alimenter comme combustible ». Cette chaudière biomasse nous a permis de réduire de 60 % les émissions de gaz à effet de serre sur ce site, soit 30 000 tonnes de CO<sub>2</sub> économisées chaque année. » Par ailleurs nous réutilisons la chaleur du processus de séchage de l'usine pour le chauffage du site.



Entre 2010 et 2020, l'objectif de **Nestlé** est de réduire de 35 % ses émissions de gaz à effet de serre et de 35 % sa consommation d'eau par tonne de produits finis sur l'ensemble de ses usines dans le monde. Le groupe a pour ambition d'être neutre en émission nette carbone en 2050.

### ZOOM SUR... L'USINE NESCAFÉ DE DIEPPE

Nespresso a lancé en 2020 les premières capsules de café du marché composées à 80% d'aluminium recyclé. Cette initiative s'inscrit dans la démarche d'économie circulaire menée par l'entreprise depuis plus de 20 ans en faveur de la réutilisation et de la seconde vie de ses capsules et de ses machines. Ces nouvelles capsules sont toutes produites avec 9,2% d'aluminium en moins, et sont ainsi 8% plus légères.

L'objectif de Nespresso est de fabriquer l'ensemble de ses capsules de café à destination du grand public à partir de 80% d'aluminium recyclé d'ici fin 2021. ●

## BONNES PRATIQUES ÉNERGÉTIQUES

Des sites de production qui tournent à 100 % à l'électricité d'origine renouvelable : **CAFÉS SATI** à Strasbourg (2017) **CARTE NOIRE**, à Lavérune (Hérault), **J.J. DARBOVEN**, **SEGAFREDO ZANETTI**, **ILLY**, **LAVAZZA**, Usine Nescafé® à Dieppe.

**MALONGO** est la première entreprise de la région PACA à avoir souscrit en 2006 le contrat « kWh équilibre » de EDF : 1 kWh issu des énergies renouvelables pour 1 kWh consommé.

**SEGAFREDO ZANETTI** utilise de l'énergie verte depuis avril 2013, réduisant ainsi ses rejets de CO<sub>2</sub> à 6 grammes/kilowattheure ce qui représente un gain d'environ 80 tonnes sur une base annuelle.

Les émissions atmosphériques de l'usine de torréfaction de Trieste sont inférieures à un vingtième des limites prévues par la loi. Avec l'ISO 14001(2003) et l'EMAS (2004), **ILLY** mène un Processus continu d'amélioration des émissions atmosphériques, suivant son programme interne de surveillance. Les résultats sont mesurés et mis à jour annuellement.

Le site de production **CARTE NOIRE** de Lavérune a réduit de 20 % sa consommation de gaz entre 2010 et 2016 (l'équivalent d'une ville de 3 000 habitants).

Inauguré en 2018, le siège social du **GROUPE LAVAZZA**, à Turin, a reçu le plus haut niveau de la certification LEED® (Leadership in Energy and Environmental Design), reconnaissance internationale de la performance énergétique et environnementale des bâtiments. Le siège social français du groupe, qui réunit **LAVAZZA** et



**CARTE NOIRE** à Boulogne-Billancourt, est certifié HQE (Haute qualité environnementale) et LEED® (Gold).

Chez **CAFÉS RICHARD**, les torréfacteurs disposent d'un système de recirculation de l'air chaud afin de réduire la consommation des brûleurs.

Depuis 2020, l'entreprise **J.J. DARBOVEN FRANCE** n'utilise que de l'énergie 'vert', autrement dit des énergies renouvelables dans ses usines et ses locaux.

Grâce à des investissements, **J.J. DARBOVEN** a réduit de 20 % la consommation d'énergie dans ses usines en Europe entre 2016 et 2017 et atteint 90 % de recyclage de ses cartonnages.

Depuis 2006 tous les déchets issus de la production sur le site JDE d'Andrézieux sont recyclés ou réutilisés en valorisation énergétique grâce à des recherches précoces de filières et à l'effort de tous les employés pour trier les déchets à la

source. D'ici 2021, l'ensemble des sites de production **JDE** n'auront plus recours à la mise en décharge de leurs déchets. Pour produire son café liquide Cafitesse à Joure aux Pays-Bas, JDE utilise 100 % d'électricité verte : soit une utilisation du marc de café (biomasse) pour chauffer l'usine et la production du café, soit une production d'électricité à 100 % issue de sources renouvelables grâce à des éoliennes. Ces 2 choix ont permis de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> d'une tasse de café liquide de près de 10 %.

Chez **Café Sati** d'ici 2025 le parc de véhicule automobile sera constitué à 50% de véhicules hybrides.

Le site de production de **Nespresso** à Romont a obtenu la certification LEED® Gold, un label de construction écologique. 20 % des matériaux utilisés pour la construction du site sont recyclés et le chauffage du centre récupère la chaleur générée par les torréfacteurs.

# L'art de SUBLIMER les arômes sans gaspiller

Chaque grain de café vert possède un potentiel de saveurs et d'arômes qui sera révélé à l'étape de la torréfaction. Une étape essentielle pour libérer les arômes du café... et sur laquelle agir pour maîtriser les effets environnementaux du procédé.

## DÉCAFÉINER ET RESTER GREEN

Certains aiment le café mais souhaitent limiter la caféine qu'ils absorberont en dégustant leur tasse. La décaféination, qui n'altère pas la qualité gustative du café, est effectuée sur le café vert en grains pour qu'il contienne moins de 0,1 % de caféine, conformément au règlement européen, soit environ 3 mg de caféine par tasse. Cette opération peut être réalisée selon quatre procédés (eau, CO<sub>2</sub> liquide, acétate d'éthyle, chlorure de méthylène) et comprend quatre grandes étapes : gonflement des grains à l'eau ou à la vapeur, extraction de la caféine, lavage à la vapeur et séchage du café. Les adhérents du Syndicat pratiquent la décaféination à l'eau ou au CO<sub>2</sub> en fonction de leurs crus et privilégient les méthodes sans solvants.

Qu'il s'agisse d'un café d'origine ou d'un mélange, le rôle de la torréfaction est de sublimer les arômes. Affaire de spécialistes, cette opération fondamentale transforme le grain de café vert en un grain brun au goût complexe, composé de 1 500 substances aromatiques, dont 800 sont volatiles. Au cours de ce processus délicat, qui pourra être accompagné de la phase de décaféination, le grain sera soumis à des variations complexes de températures et de pression qui en révéleront tous les arômes, mais nécessiteront des apports de chaleur importants. Sur les sites de transformation, comme lors des étapes amont et aval, la filière veille à limiter son impact environnemental.

## UN PROCESS SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Dans la méthode artisanale, les grains de café vert sont grillés dans un grand tambour entre 160 °C et 240 °C pendant 8 à

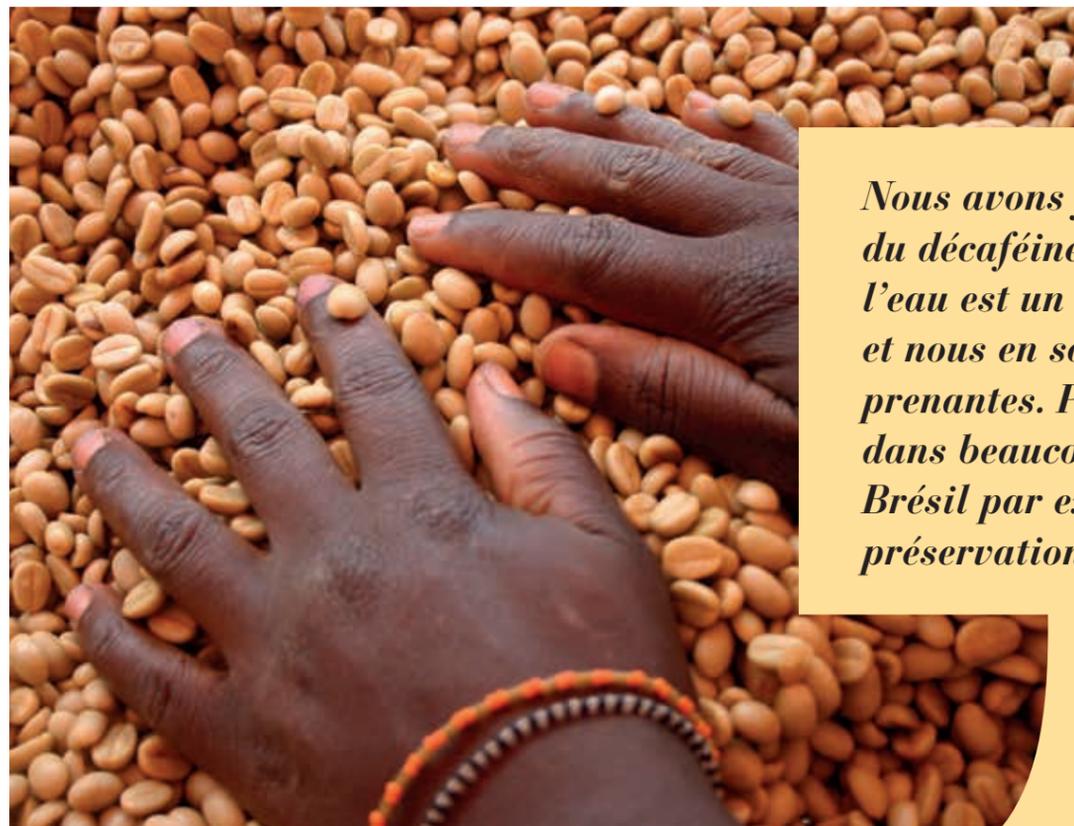
15 minutes, selon la couleur de torréfaction désirée. Dans une première phase, le grain sèche et devient friable (sa teneur en eau passe de 12 % à 1 %).

Les torréfactions diffèrent selon les types de café : un café léger éthiopien perdrait son caractère avec une torréfaction foncée alors que certains cafés mexicains tirent parti d'une torréfaction soutenue. Chaque profil de torréfaction entraîne ainsi des consommations d'énergie différentes.

Les grains peuvent également être torréfiés par des méthodes rapides (400 °C en moins de 10 minutes) ou dites "flash" (90 secondes à 800 °C).

## MAÎTRISER LA CONSERVATION

S'il entre en contact avec l'air, le café torréfié perd en 8 heures jusqu'à 40 % de ses arômes ! Conserver durablement le café est donc une exigence vis-à-vis du consommateur et de la planète, afin de limiter le gaspillage alimentaire. Les cafés sont



© Lobodis

*Nous avons fait le choix du décaféiné au CO<sub>2</sub>, car l'eau est un enjeu planétaire, et nous en sommes parties prenantes. Par ailleurs engagés dans beaucoup de pays, au Brésil par exemple, sur la préservation des ressources en eau, nous devons faire preuve de cohérence tout au long des étapes de transformation et tendre à diminuer nos impacts”.*

Frédéric Lerebour,  
directeur de Lobodis

donc conditionnés dans des sachets multicouches afin de bannir toute oxydation et de garantir une parfaite conservation des arômes sous vide. D'autres techniques innovantes sont utilisées. Illy fait par exemple appel à une technologie brevetée : un gaz inerte, l'azote, est introduit sous pression dans leurs boîtes et se dissout immédiatement à l'ouverture.

## QUELLES SONT LES GRANDES CATÉGORIES DE CAFÉ ?

Chaque occasion de dégustation a sa préparation... Le café peut être moulu, c'est-à-dire avoir été broyé en particules plus ou moins fines, et se consomme alors en l'état.

Le café en grain correspond à du café vert sous forme de grains entiers, qui devront être broyés avant d'être consommés. Les solutions à doser se déclinent en café soluble (café instantané), café moulu grain filtre ou grain expresso avec une mouture plus fine adaptée aux percolateurs... Dans la famille des cafés prédosés, les dosettes contiennent du café torréfié moulu en vue de préparer un café court ou long. Les sticks solubles proposent du café instantané en doses individuelles à préparer avec de l'eau chaude.

Source : Quantis pour le Syndicat français du Café, Référentiel d'évaluation de l'impact environnemental du café en France (juillet 2013).

## BONNES PRATIQUES

CAFÉS MÉO a investi dans des technologies respectueuses de l'environnement notamment en équipant ses torréfacteurs de destructeurs d'odeurs.

Depuis 2012, la chaleur émise durant la torréfaction permet de chauffer le site de production et les bureaux d'ILLY en hiver et de les rafraîchir l'été.

Une fois les grains de café torréfiés, une pellicule se détache : les CAFÉS RICHARD les envoient en filière biologique (compostage).

Les CAFÉS SATI recyclent les pellicules du café en les fournissant gratuitement à des exploitations pratiquant l'agriculture bio qui les utilisent comme complément au compost.

SEGAFREDO ZANETTI récupère ses pellicules de café, qui sont valorisées par une filière biogaz de méthanisation. Plus largement, grâce à des efforts continus, 100 % des déchets du site de Sotteville-lès-Rouen sont aujourd'hui valorisés.

En 2019, J.J. DARBOVEN FRANCE a utilisé 328 tonnes de pellicule argentée pour produire du biogaz.

Sur le site JDE d'Andrézieux, 100 % des déchets café (pellicule et café moulu) sont recyclés en filière de compost.

Pour LOBODIS chaque coproduit est une ressource pour d'autres usages : des calories émises par la torréfaction jusqu'au sac en toile de jute transformés en mobiliers de décoration.

## DES EXEMPLES DE RECYCLAGES

§ Chez **CAFÉS RICHARD**, le marc de café généré par l'école de formation et tout le siège de Gennevilliers est collecté et utilisé comme substrat ou en compost dans la culture de champignons. Cette valorisation permet de développer une agriculture de proximité saine et qualitative, avec retour au sol des biodéchets. La démarche d'économie circulaire mise en place a vocation à être dupliquée auprès des clients en hors domicile.

§ Depuis 2001, le suivi des déchets industriels des **CAFÉS SATI** a permis de stabiliser le grammage moyen par kilo produit sous les 37 g, soit un taux de recyclage de 70 %.

§ **LAVAZZA** a valorisé 500 tonnes de déchets organiques en engrais en 2016.

§ Depuis 2008, les **CAFÉS SATI** mènent un partenariat avec la société de réinsertion Libre Objet, qui fabrique des sacs à partir des chutes d'emballages sur les lignes de conditionnement. [www.libreobjet.com](http://www.libreobjet.com)

§ En novembre 2019, **JDE France**, **NESPRESSO France**, et **NESTLÉ France** créent l'Alliance pour le Recyclage des Capsules en Aluminium avec pour objectif de recycler 100% des capsules en aluminium du marché français, en permettant à de plus en plus de français de pouvoir jeter leurs capsules de café en aluminium dans leur poubelle de tri sélectif, en développant le nombre de points de collecte existants (point de collecte Mondial Relay, déchetteries, grande distribution), et en communiquant sur le bon geste de tri.

§ Chez **SEGAFREDO ZANETTI**, une partie des sacs de jute est réutilisée pour la protection des pieds de vigne dans le cadre de la relance du vignoble normand.



### NESTLÉ : OBJECTIF 100 % DES EMBALLAGES RECYCLABLES OU REUTILISABLES

**Nestlé** vise la recyclabilité de 100 % de ses emballages à l'horizon 2025 dans le monde (contre 75 % actuellement en France). Aujourd'hui, en France, 90 % des emballages Nescafé® et Ricoré® sont recyclables.

### QUAND LES EMBALLAGES S'ALLÈGENT...

En partenariat avec ses fournisseurs, **Malongo** réalise des efforts continus d'optimisation de ses emballages. Le poids de ses boîtes métalliques a diminué de 12 % en 2005, celui des doses et des emballages carton de 20 %. Une réduction supplémentaire d'épaisseur de 5 % a engendré en 2010 une économie annuelle de 8 tonnes de métal. Fin 2007, **Malongo** a retiré le vernis UV de ses emballages carton au profit d'un vernis acrylique respectueux de l'environnement. En 2015, le poids du carton de groupement des étuis doses a pu être réduit, ce qui correspond à une diminution d'impact de 39 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> annuelles. La marque va encore plus loin en s'impliquant dans l'économie circulaire locale. Sur sa zone industrielle de Carros-le-Broc (Alpes-Maritimes), l'entreprise est à l'origine de la mise en place d'une gestion collective des déchets.

**Segafredo Zanetti** est engagé dans un processus continu de réduction et modification de ses emballages avec la mise en place

de l'écoconception pour tous ses nouveaux lancements. Quelques exemples : dès les années 2000 l'enduction totale de colle pour ses formats multipacks est remplacée par une enduction partielle par zones ; pour tous ses packs kilo Grain, une substitution des emballages triplex contenant de l'aluminium par des duplex composés de polyester et d'EVOH permet de supprimer l'aluminium et pour sa nouvelle capsule biodégradable et compostable, **Segafredo** a supprimé les sachets individuels et réduit de 40 % l'utilisation de carton en passant en étui "slim". En 2020, Segafredo revisite sa gamme de produits bio San Marco, pour proposer un nouveau concept d'emballages EC2R 100% recyclables et recyclés.

En 2019, **NESCAFÉ® Dolce Gusto®** a réduit de 20% la quantité de plastique utilisé pour ses capsules et va intégrer dès 2021 du plastique recyclé dans celles-ci. Ricoré allège de 20% la quantité de plastique utilisé pour la coiffe de ses boîtes qui engendrera une économie annuelle de 50 tonnes de plastique. **Starbucks** quant à lui, produit ses capsules en aluminium 100 % recyclable.

**JDE** repense ses emballages afin de réduire la quantité de matière première utilisée, et s'engage à 100 % d'emballages compostables ou recyclables d'ici 2025, à accroître la part de matière recyclée dans nos emballages et à trouver des solutions permettant à nos emballages d'être réutilisés ou recyclés.

En collaboration avec Citéo, **Cafés Richard** fait partie d'un projet d'éco-conception visant à concevoir un film d'emballage souple monomatériau en PE recyclable et barrière.

**Illy** lance le projet #onemakesthedifference avec l'objectif de devenir neutre en carbone d'ici 2033, la première étape étant l'élimination d'environ 175 tonnes de plastique par an. Les nouveaux matériaux jetables éco-durables seront disponibles progressivement dans les établissements qui servent du café illy. **Illy** s'associe à **TERRACYCLE®**, leader mondial du recyclage des déchets complexes, pour recycler ses capsules sur la marché domestique. ●



## Entretien avec Olivier Réthoré expert analyse du cycle de vie (ACV), service produits et efficacité matières de l'Ademe

« Aujourd'hui, les principaux enjeux environnementaux dans la filière café sont liés à la manière dont le café est cultivé. L'empreinte environnementale des sites de transformation du café est moindre que celle de sa culture. Du point de vue du consommateur, les marges de manœuvre se situent donc essentiellement sur le choix de café bio et équitable. Les amateurs de café peuvent s'appuyer en confiance sur les labels officiels (les labels « Agriculture Biologique » français ou européen pour le bio) ou privés mais indépendants (tels que « Max Havelaar » pour l'équitable), qui garantissent une qualité de produit et le respect de normes environnementales et sociales. Les amateurs de café filtre pourront utilement opter pour du café bio en paquet de 500 grammes ou 1 kilo, veiller à ne pas laisser leur cafetière allumée et acheter des filtres lavables, jetables ou recyclés. Les amateurs d'expresso pourront acheter des machines expresso utilisant du café en vrac plutôt que des dosettes, en choisissant du café bio. Pour ceux qui possèdent une machine expresso à dosettes, ils peuvent se renseigner sur d'éventuels circuits de récupération des capsules. Enfin, il est possible de trouver des cafetières et machines à expresso vrac neuves ou quasi neuves à moins de 100 euros dans des magasins de recyclage et réparation tels que ceux du réseau Envie. Et plus que la consommation électrique, ce qu'il faut regarder aujourd'hui, par exemple avec le guide en ligne Topien, c'est la quantité d'électronique dans les appareils : plus ils sont simples, mieux c'est en termes de longévité. Les consommateurs attendent de leurs marques qu'elles s'engagent pour la planète. »

# Des transports RESPECTUEUX de l'environnement

Produit dans la zone intertropicale, le café doit parcourir des milliers de kilomètres avant d'arriver dans les tasses des nombreux amateurs qui pour moitié vivent dans le nord de l'hémisphère nord. La filière se mobilise pour limiter la consommation d'énergies fossiles et les émissions de gaz à effet de serre à toutes les étapes de ce voyage.

## DES TRANSPORTEURS NEUTRES EN CARBONE

« Le transport par bateau est le moins impactant en termes d'émissions de CO<sub>2</sub> – soit 0,038kg de CO<sub>2</sub> par kilo de café vert acheminé, précise Carsten Schöne, directeur général de **J.J. Darboven France**. Pour acheminer le café vert du port de Hambourg vers nos usines, nous avons fait le choix du rail quand c'est possible. Une décision qui nous a permis de réduire la consommation de CO<sub>2</sub> de 617t en 2019». **J.J. Darboven France** a reçu la certification DIN EN ISO 14001:2015 fin 2019 (norme internationalement reconnue qui établit les exigences relatives à un système de management environnemental. Elle aide les organismes à améliorer leur performance environnementale grâce à une utilisation plus rationnelle des ressources et à la réduction des déchets. Le café liquide **JDE** vendu en hors-domicile est l'une des solutions café professionnelles les plus durables. Un paquet de café liquide permet d'opter pour un transport plus efficace en réduisant quasiment par 4 le nombre de camions de transport par rapport au café en grains.



Segafredo Zanetti réceptionne le café vert dans des sacs de jute sur le site de son usine normande de Sotteville-les-Rouen.

© Segafredo Zanetti

## REPENSER SES CARTONS ET OPTIMISER SES PALETTES

**Cafés Meo** a augmenté le poids de café transporté par palettes de 280 kg à 308 kg et de 500 à 550 kg. Les cartons de regroupements des dosettes ont aussi été optimisés : en augmentant leur hauteur de 10 mm, le poids de café par carton est passé de 150 à 199 kg.

## RÉDUIRE SES EMBALLAGES

À la suite d'une étude d'optimisation des emballages utilisés pour le transport et la manutention en 2009, **Malongo** a réduit

de 75 % l'utilisation de film étirable et optimisé de 20 % les volumes palettisés pour les doses conditionnées par dix. L'achalandage depuis leur dépôt du nord de la France se fait par voie ferrée et un partenariat a été établi avec deux transporteurs principaux qui utilisent des camions répondant aux normes environnementales Euro 6.

**Lobodis** a fait le choix de supprimer l'aluminium de ses emballages et d'en optimiser les épaisseurs pour réduire leur poids de 20 %. Les emballages cartons conçus pour être fermés sans colle ni scotch, sont directement recyclables.

## AGIR SUR LES TOURNÉES

**Cafés Richard** a mis en place dès 2014 un logiciel d'optimisation des tournées auprès de ses 60 livreurs en Île-de-France, permettant de réduire annuellement de 2 % le nombre de kilomètres parcourus. L'outil va être déployé sur la France. En 2020 huit véhicules électriques, deux véhicules GNV (Gaz naturel pour véhicules) et deux vélos électriques, ont été mis en place, **Cafés Richard** étudiant un déploiement plus large de cette flotte. Enfin, les commerciaux, livreurs et détenteurs de véhicules de fonction sont formés à l'écoconduite.

## PRIVILÉGIER LE MULTIMODAL

Lors d'un bilan carbone en 2011, l'analyse du cycle de vie des **Cafés Sati** a montré que les plus grosses émissions de CO<sub>2</sub> étaient liées au transport du café marchand par camion entre le port d'arrivée (Anvers) et l'usine de torréfaction (Strasbourg). « Pour réduire notre empreinte carbone, une partie du trafic est effectuée en péniche sur le Rhin, mais ce dernier présente des niveaux d'eau fluctuants qui rendent parfois l'acheminement impossible », regrette Nicolas Schulé, président des **Cafés Sati**.

Des études ont par ailleurs été effectuées avec les cartonnières pour réduire le poids des emballages et optimiser les cartonnages. « On limite les espaces vides dans les cartons, on gagne en dimensions, ce qui au final permet de transporter plus de palettes », se félicite Nicolas Schulé.

Chez **JDE**, l'impact carbone de l'usine d'Andrézieux a été réduit : plus de 90 % du transport s'effectue par fret SNCF depuis le port d'Anvers jusqu'à Lyon, avec la mise en place de camions navettes pour parcourir les derniers kilomètres jusqu'au site.

## 100% DES ÉMISSIONS CARBONE SENSEO(R) SUR LE TOUR DE FRANCE COMPENSÉES

L'ensemble des émissions carbone de la marque Senseo(r) sur le Tour de France ont été compensées au profit d'un projet d'agroforesterie et de reforestation

en Indonésie.

## MOBILISER SES TRANSPORTEURS ROUTIERS

Lélia Létin, responsable qualité chez **Segafredo Zanetti**, précise : « Nous développons une stratégie bas carbone dans notre chaîne d'approvisionnement, qui passe notamment par le recours au transport multimodal sur nos flux amont et aval. Nous avons signé en 2015 une charte d'engagement volontaire de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> avec nos transporteurs routiers en partenariat avec l'Ademe. Nous favorisons les camions de type Euro 6, le meilleur niveau sur le marché pour les moteurs thermiques. Nous poursuivons ainsi la réduction des émissions de CO<sub>2</sub> issues du transport routier à destination de la France, l'Italie et l'Espagne : 16 tonnes de CO<sub>2</sub> économisées en 2019 ».

**Lobodis** a rejoint, en 2014, les 5 premiers industriels bretons fondateurs d'un GIE de transport qui mutualise les livraisons vers les entrepôts des centrales de la grande distribution française. Les émissions de CO<sub>2</sub> ont diminué de 700 tonnes par an.

## S'ENGAGER DANS LE FRET 21

**Nestlé France** s'est engagé en 2017 dans le programme FRET21 visant à réduire volontairement les émissions de gaz à effet de serre des transports de marchandises liés à son activité. Cet engagement a résulté en une réduction, en 3 ans, de 6 % des émissions de gaz à effet de serre, soit 500T de CO<sub>2</sub>. Pour atteindre cet objectif, diverses actions ont été mises en œuvre, notamment l'augmentation du nombre de flux effectués en Rail-route, la mise en place de boucles de transport en GNV (Gaz Naturel Véhicule) et BioGNV, l'optimisation des chargements, ou encore l'augmentation de la part de transporteurs chartés et/ou labélisés **fret21.eu/**

Distances moyennes du champ au consommateur



Source : Référentiel Café Afhor pour le Syndicat du Café (juillet 2013)



# ENCOURAGER UNE CONSOMMATION RESPONSABLE EN FRANCE

La consommation mondiale de café a doublé en 20 ans, enregistrant un record en 2017 avec près de 161 millions de sacs de 60 kg. Mais si les quantités de café consommées augmentent, les mœurs des consommateurs changent.

Une étude de 2015, menée par l'institut Nielsen sur environ 30 000 consommateurs de 60 pays, montre que 66 % d'entre eux sont disposés à payer leurs produits plus chers s'ils sont respectueux de l'environnement et ont un impact social positif.

Les entreprises du Syndicat français du Café se mobilisent depuis plusieurs années pour répondre à ces aspirations écoresponsables et proposer des produits alliant goût, plaisir et respect des Hommes et de la planète. Elles vont plus loin en proposant à leurs clients, entreprises et particuliers, de devenir des acteurs de premier plan avec des projets environnementaux de recyclage des produits, de réutilisation des déchets et d'économies d'énergie.



# CERTIFIER pour mieux consommer

Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de produits respectueux des Hommes et de la planète. Les labels sont des points de repère essentiels pour les acheteurs. Petit tour d'horizon.

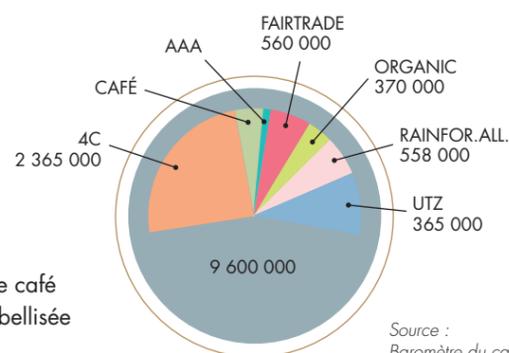


Ils sont signataires du Pacte mondial des Nations unies, un réseau de plus de 9 000 acteurs du secteur privé de plus de 135 pays engagés dans la mise en œuvre de dix principes éthiques (respect des droits de l'Homme, de l'environnement...):

- Malongo (2001)
- Illy (2012)
- Segafredo Zanetti (2016)
- Lavazza (2017)
- Méo
- Nestlé (2014)
- Cafés Richard
- Lobodis

Aujourd'hui, les consommateurs ont besoin de gages de durabilité. Pour répondre à ces attentes, un nombre croissant de marques affiche sur leurs packagings les logos AB, Fairtrade ou encore la petite grenouille de Rainforest Alliance. Pour le consommateur, c'est la garantie que le café est issu d'une agriculture bio ou durable, respectueuse de critères sociaux et environnementaux. La vente de café bio représente en 2019 4,2% des ventes en GMS. Dans leur Charte de déontologie, les entreprises du Syndicat s'engagent à leur offrir un produit sûr en matière d'étiquetage et une information fiable et loyale.

## LA RÉPARTITION DU CAFÉ CERTIFIÉ DANS LA PRODUCTION GLOBALE



Quantité de café produite labellisée en tonnes

Source : Baromètre du café 2018



Cogéré par un groupement d'ONG et de représentants de producteurs, le label Fairtrade/Max Havelaar garantit une rémunération équitable et des conditions sociales protectrices pour les exploitants (prix minimum garanti, prime sociale...), dans le respect de normes environnementales. Lobodis a été la première entreprise en France certifiée Fairtrade Max Havelaar, en 1993.



Rainforest Alliance promeut une agriculture durable via le respect de l'environnement (sol, eau, biodiversité) et des conditions de vie et de travail des producteurs. Si Max Havelaar est le pionnier et le label le plus connu des Français, en hausse de 9 %, UTZ (à l'origine Utz Kapez qui signifie littéralement « bon café » en maya) est, depuis sa fusion avec Rainforest Alliance en janvier dernier, l'un des principaux labels privés collectifs de durabilité.



La World Fair Trade Organisation (WFTO) attribue depuis 1989 son label de commerce équitable aux entreprises engagées dans une démarche éthique couvrant l'ensemble de leurs activités. Ce label est basé sur 12 principes liés à des aspects éthiques, sociaux, économiques, écologiques et culturels.



La certification officielle AB, comme son équivalente européenne, garantit des produits issus d'une agriculture, sans engrais ni pesticides de synthèse.

## DES PROGRAMMES D'ENTREPRISES



Certaines marques, comme Illy, Nescafé ou Nespresso, J.J. Darboven France revendiquent une approche éthique différente de celle du commerce équitable ou de l'agriculture bio, en rendant indissociables développement durable et recherche de qualité : elles garantissent aux producteurs un prix d'achat plus élevé que celui du marché dès lors que leurs standards de qualité sont atteints. En 2020, Café Sati obtient les labels PME+ et Alsace Excellence, ces labels récompensent l'engagement quotidien du torréfacteur au niveau régional et sur les enjeux RSE.

Nespresso a lancé en 2003 son Programme AAA pour une Qualité Durable. Il vise à pérenniser la très haute qualité des cafés verts nécessaires à la création des cafés Nespresso, tout en préservant l'environnement et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs.



Coconçu avec Rainforest Alliance il associe l'expertise café de Nespresso au savoir-faire de l'ONG en matière de biodiversité et se base sur la qualité, la durabilité et la productivité. A ce jour, 95% du café Nespresso est issu de fermes partenaires du Programme AAA pour une qualité durable qui rassemble aujourd'hui plus de 110 000 caféiculteurs, dans 14 pays producteurs. Plus de 56 % du café Nespresso est issu de fermes certifiées Rainforest Alliance ou Fairtrade. L'entreprise propose également des cafés 100 % Fair trade ou certifié Bio.



La norme «Sustainable Procurement Process» de DN VGL remplace la certification de durabilité «Responsible Supply Chain Process» de DNV, obtenue par Illy en 2011. Cette nouvelle norme de 2020 garantit la durabilité de la chaîne d'approvisionnement tout en prenant en compte les nouvelles directives sur la durabilité et la responsabilité d'entreprise. DNV (Det Norske Veritas) est devenue DNV-GL en 2013, suite à une fusion. ●

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans sa Charte de qualité, le Syndicat encourage les torréfacteurs à s'approvisionner en café vert "responsable" issu du réseau Global Coffee Platform (ex-Common Code for the Coffee Community). Ce référentiel repose sur le respect de 27 principes sociaux, environnementaux et économiques et l'exclusion de 10 pratiques inacceptables. [www.globalcoffeeplatform.org](http://www.globalcoffeeplatform.org)

## ET AUSSI...

MALONGO, qui a rejoint le label WFTO en 2016, affiche également le label «Entreprises du patrimoine vivant» décerné par le ministère de l'Entreprise, de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

CAFÉS SATI en cours de certification RSE. Près de 40 % des volumes torréfiés à Strasbourg sont labellisés Fairtrade.

SEGAFREDO ZANETTI oriente l'ensemble de ses activités vers la satisfaction durable de ses clients et parties intéressées pertinentes dans le cadre d'une démarche RSE formalisée, labellisée et intégrée au cœur de l'entreprise. Nous avons obtenu en 2020 le niveau Platinum (Top 1% mondial) via l'évaluation internationale Ecovadis.

La démarche RSE de LOBODIS «Act&Respect» est labellisée «PME + engagée» depuis 2017.

850 000 tonnes de café vert sont achetées par NESTLÉ chaque année (environ 10 % de la production mondiale). Globalement à fin 2017, 54 % de ce volume sont issus de producteurs ou négociants qui s'engagent à respecter le référentiel 4C du réseau Global Coffee Platform. Les producteurs bénéficient ainsi d'une prime en complément de celle liée à la qualité de leur café. L'objectif est de progresser vers 70 % du volume à horizon 2020 ainsi que 100 % du café produit soit couvert par au moins une certification (4C, Rain forest Alliance, caféPractices, AAA, etc...)

L'ensemble des capsules compatibles JDE et les dosettes Senseo sont 100% certifiées UTZ.

# CERTIFIER aussi le café consommé hors domicile

Sur quelque 40 milliards de tasses de café consommées chaque année dans le monde, un peu plus de 3,7 milliards le seraient à l'hôtel, au restaurant ou au café\*. En France, 5,5 kg de café sont consommés en moyenne par personne chaque année au bureau. Ces volumes donnent la mesure de l'enjeu pour développer une économie circulaire adaptée aux attentes et aux valeurs des consommateurs finaux. Les labels s'invitent dans la consommation hors domicile et emmènent les professionnels vers toujours plus d'exigences environnementales et sociétales.

## PROPOSER DES CAFÉS CERTIFIÉS

Pour répondre aux attentes des consommateurs finaux, **Lavazza** propose depuis mars 2017 aux acteurs du CHR (Café, Hôtel, Restaurant) une référence Voix de la Terre originaire du Brésil issue à 100% de fermes certifiées Rainforest Alliance. «Mettre un café certifié à sa carte relève de l'engagement et de l'état d'esprit du professionnel», souligne Marie Hini, directrice marketing Lavazza France.

**Cafés Richard** propose depuis plusieurs années des cafés labellisés, respectant les principes du développement durable (agriculture biologique, Max Havelaar, UTZ...). Tous les nouveaux cafés proposés depuis 5 ans par le torréfacteur portent un ou plusieurs de ces labels.

**Nespresso** propose depuis 2020 un café certifié Bio à ses clients professionnels.

## FAIRE LA CHASSE AU PLASTIQUE

Alors que le projet de loi Agriculture et alimentation (2018) envisage l'interdiction de la vente ou de la mise à disposition gratuite



© Café Richard

L'Orang Utan Coffee, exclusivité Cafés Richard, s'inscrit dans le programme du même nom prévenant la destruction des forêts tropicales, qui met en péril l'habitat des orangs-outans.

\* Source : IRI 2016.



des pailles en plastique à partir de 2020, **J.J. Darboven** planche déjà sur cette question, le secteur des collectivités, de la restauration et de la distribution automatique représentant 36 % de son marché. «Nous avons opté pour des gobelets réutilisables ou en carton, se félicite Carsten Schöne, directeur général de **J.J. Darboven France**, et sommes en discussion pour la fabrication de pailles biodégradables. Quant aux machines automatiques, elles sont désormais plus économes en énergie.»

## DÉVELOPPER UNE CULTURE D'EXCELLENCE

Créée en 1999, **illy** propose aujourd'hui 25 centres de formation dans le monde (dont Paris) avec son Università del Caffè. Les formations destinées aux professionnels de la restauration portent notamment sur la transformation et la dégustation du café, ainsi que sur la promotion de leurs établissements. L'impact environnemental et les actions possibles pour en limiter les effets sont au programme. En 2016, 16 178 professionnels ont ainsi été formés.

Fondée en 2002, l'Académie du Café des **Cafés Richard** s'adresse aux établissements de restauration indépendants, aux collectivités et aux écoles hôtelières. Plus de 1 100 professionnels y sont formés chaque année avec l'ambition d'en faire

de véritables ambassadeurs de l'excellence du café. Les sessions incluent une visite du site à la découverte du processus de torréfaction et du suivi du café vert, de sa réception jusqu'à son conditionnement, l'occasion d'une sensibilisation au respect de l'environnement.

Chez **JDE**, pour faire des collaborateurs des ambassadeurs experts, le programme "Coffee Academy" permet à 10 volontaires de suivre une formation d'une semaine à la Caféothèque de Paris. Ils sont ensuite chargés de transmettre leurs connaissances aux collaborateurs et clients professionnels. Depuis un an, grâce à cette initiative, les 10 experts **JDE** ont pu faire partager leur passion pour le café à plus de 120 collaborateurs et une vingtaine de clients professionnels et retail.

## DONNER UNE SECONDE VIE AUX MACHINES

Dans les ateliers de Gennevilliers et de Saint-Avertin des **Cafés Richard**, les matériels confiés par les professionnels sont rénovés afin de leur conférer une seconde vie ou qu'ils soient recyclés selon la norme DEEE.

Pour accompagner la fin de vie de ses machines, **JDE Professional** a choisi Ecosystem comme partenaire. Ainsi, lorsqu'une machine arrive en fin de vie,

l'ensemble des pièces pouvant avoir une seconde vie sont recyclées ou utilisées en valorisation énergétique.

## REDUIRE L'EMPREINTE ECOLOGIQUE DES MACHINES

Les derniers modèles de machines intègrent plus de 50% de plastique recyclé et un packaging fait à 95% de matériau recyclé. Elles affichent des performances environnementales remarquables : ils consomment 40 % d'énergie en moins que les machines classées « A » selon la méthode de mesure FEA/CECED.

## NESPRESSO COLLECTE SES CAPSULES AU BUREAU

Pour accélérer le recyclage des capsules au sein même des entreprises, **Nespresso** propose depuis 2014 à ses clients professionnels qui consomment + 500 capsules par mois un service de recyclage dédié et gratuit. Nespresso s'est associé à deux partenaires, La Poste et Paprec pour proposer ce service sur l'ensemble du territoire.

## PAUSE-CAFE COMPOSTABLE POUR LES BUREAUX

**Cafés Richard** crée sa propre filière de revalorisation en compost pour offrir une seconde vie aux déchets de la pause-café (marc de café, gobelets, capsules, spatules,...).

# Des consommateurs ENGAGÉS qui agissent pour l'environnement

Les consommateurs deviennent acteurs en adoptant chez eux les bons gestes environnementaux. Recyclage des capsules, mais aussi économies d'énergie, fabrication de compost à partir du marc de café, achat de matériaux biodégradables. Les initiatives individuelles se multiplient, faisant écho à celles des industriels, et toutes convergent vers une filière café plus respectueuse de l'environnement.

## LES CAPSULES REDEVIENDRONT CAPSULES

Les capsules représentent 43,9 % du café vendu en grandes surfaces. Si les consommateurs plébiscitent cette présentation, ils sont aussi conscients de l'enjeu que représentent la collecte et le recyclage des capsules ! Grâce au tri des Français, plus de 40 millions de tonnes d'emballages ménagers ont été recyclés au total depuis 1993. Une tonne d'aluminium recyclée représente une économie équivalente à près de 7 tonnes de CO<sub>2</sub>... Les projets se multiplient.

## DEUX FILIÈRES DE RECYCLAGE

La marque L'Or de JDE a mis en place en partenariat avec Terracycle un programme de recyclage réservé aux clients ayant acheté leurs capsules (en aluminium) sur le site en ligne de la marque. Les capsules doivent être conservées dans leur boîte d'origine et sont collectées à l'adresse fournie par le client qui peut aussi renvoyer ses capsules usagées à l'adresse indiquée. Une filière de collecte a également été mise en place au travers du Projet Métal auquel JDE participe activement. La marque Tassimo propose une



solution de recyclage à ses consommateurs pour ses T-Discs, grâce à un partenariat noué avec Terracycle. Depuis le lancement du programme en 2012, 35 736 676 T-Discs ont été collectés à travers 400 points de collecte répartis dans toute la France. Ces points de collecte sont principalement des écoles et des associations.

## LE PROJET MÉTAL

Plus de 10 millions de Français peuvent désormais recycler leurs capsules en aluminium directement dans les « bacs jaunes » grâce à la mise en place, depuis 2010, de la première filière de recyclage des petits emballages métalliques en France. En 2009 en effet, Nespresso fonde le CELAA (Club de l'emballage léger en aluminium et en acier) avec comme objectif la création d'une nouvelle filière consacrée au recyclage des petits métaux. Après plusieurs années de R&D, le Projet Métal est ainsi lancé en 2014 en collaboration avec CITEO, l'Association des Maires de France, le CELAA et Nespresso. Nespresso soutient ainsi les collectivités adoptant le dispositif à hauteur de 300€ la tonne de petits aluminiums recyclés. Aujourd'hui, 30% des Français peuvent mettre leurs capsules en aluminium dans le bac de tri – ils seront 50% en 2022.

## ALLIANCE POUR LE RECYCLAGE DES CAPSULES

En parallèle, Nespresso, Nestlé et JDE (Jacobs Douwe Egberts) ont créé en 2020 l'Alliance pour le Recyclage des Capsules

en Aluminium. C'est ensemble qu'ils lancent un appel aux autres acteurs du marché pour étendre la filière de recyclage initiée par Nespresso il y a 10 ans, avec pour objectif de recycler toutes les capsules de café en aluminium. Les trois entreprises souhaitent déployer encore plus rapidement et massivement la filière de collecte et de recyclage initiée par Nespresso dès 2008. En améliorant la collecte et le recyclage des capsules, cette démarche répond aux enjeux liés à l'économie circulaire. Ses acteurs développent d'une part de nouveaux points de collecte de capsules en aluminium, en mettant en place notamment plusieurs centaines de points de collecte dans différentes enseignes de grande distribution, et d'autre part œuvrent à la poursuite du déploiement de la collecte de l'aluminium dans les poubelles de tri sélectif.

## COMMUNIQUER SUR LE BON GESTE DE TRI

L'Alliance pour le Recyclage des Capsules en Aluminium a également pour mission de communiquer auprès du grand public sur le bon geste de tri de la capsule en aluminium. Il est en effet essentiel d'accompagner les Français, qu'il s'agisse de la jeter dans la poubelle de tri sélectif ou de la ramener à un point de collecte. Pour cela, la structure développe des outils de communication spécifiques afin que 100% des capsules en aluminium soient recyclées... au bon endroit !

## VERS DES CAPSULES EN PLASTIQUE RECYCLÉ

Dès 2018, NESCAFÉ® Dolce Gusto® s'est associée à TERRACYCLE® : les capsules collectées dans les 400 points de collecte sont ensuite recyclées en objets d'utilité publique (collecteurs de capsules, pots de fleur...), et pour chaque capsule collectée, les participants reçoivent une donation financière qu'ils peuvent reverser à l'association de leur choix. Dès 2021, NESCAFÉ® Dolce Gusto® utilisera du plastique recyclé pour la fabrication de ses capsules.



Les capsules Nespresso usagées peuvent être déposées en boutiques dans les espaces recyclage ou dans l'un des 5 000 points de collecte disponibles.

## L'ÉCOMPOSTAGE AU GOÛT DU JOUR

« En 2018, nous avons mis au point des capsules compostables (norme EN13432\*) pour notre gamme bio et conventionnelle San Marco, vendue en GMS, explique René Marini, directeur industriel chez Segafredo Zanetti, à Sotteville-lès-Rouen. Protégées par un brevet, elles ne nécessitent pas de suremballage. Elles sont conditionnées dans un étui carton labellisé FSC, imprimé exclusivement avec des encres végétales. » Depuis juillet 2018, les capsules de la gamme San Marco compatibles Nespresso® sont biodégradables et compostables.

« Depuis 2016, Les Cafés Sati ont de leur côté une gamme de cafés BIO en capsule certifiée « OK compost » : 3 pures origines et 1 décaféiné. D'ici 2022, le torréfacteur souhaite passer l'ensemble de sa gamme de capsules en home compost.

Depuis 2020, les dosettes Senseo sont compostables industriellement et 100% certifiées UTZ. La marque s'engage ainsi à réduire son impact environnemental, des plantations (certification UTZ) à la consom-

mation (réduction de l'impact énergétique de la machine Senseo), jusqu'à la fin de vie des dosettes (maintenant compostables industriellement).

## VERS UNE SOLUTION ENCORE PLUS DURABLE QUE LE COMPOSTABLE ?

Le siège du torréfacteur J. J. Darboven se situe à Hambourg, qui a la particularité d'être la première ville à avoir interdit le café en capsules dans les administrations, en 2016. « Nous accordons donc une attention particulière à l'impact que représente la commercialisation de nos capsules en plastique\*\*, confie Carsten Schöne, directeur général de J.J. Darboven France, même si elles ne représentent que 3,7 % du volume de nos ventes. Nous envisageons d'adopter une gamme compostable hermétique, mais il s'agit d'une biodégradabilité industrielle, qui nécessite aussi un recyclage et un traitement thermique. Nous finançons donc un projet de recherche pour une solution plus satisfaisante. »

En 2019, Lobodis a lancé une gamme de capsules compatibles Nespresso, 100% françaises, végétales et biodégradables, certifiées OK Biobased et OK Compost (norme EN13432). ●

\* 90 % de biodégradation en moins de deux mois ; fragmentation et perte totale de visibilité dans le compost final ; respect d'un taux maximal des solides volatiles et de métaux lourds ; non toxicité pour l'environnement.

\*\* Sous la marque Mövenpick.

## LUTTER CONTRE L'OBSOLESCENCE PROGRAMMÉE

Les machines sont réparées depuis presque vingt ans chez **Nespresso**. Depuis 5 ans, quand une machine est en panne, un technicien remplace celle du client par une autre déjà reconditionnée. Dans 80 % des cas, celle qui est réparée est remise dans le circuit. Les 20 % de machines non réparables sont recyclées avec Eco-Systèmes.

Chez **NESCAFÉ®** Dolce Gusto® et son partenaire SEB, les machines qui sont désormais démontables et réparables et les pièces détachées restent disponibles pendant 10 ans. L'objectif : remplacer uniquement la pièce défectueuse et garantir ainsi une réparabilité 10 ans.

Fabriquée en France et garantie 5 ans, la machine Ek'oh de **Malongo** consiste en des modules assemblés par clips, aisément démontables et remplaçables, quasiment exempts de métaux et comportant un mini-

mum de matières différentes. Cette machine expresso, écoconçue et recyclable, bénéficie du label « Origine France Garantie ». Sa technologie Start & Stop d'Ek'oh est économe en énergie et ses dosettes sont en fibre végétale et dégradables.

## DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE À DOMICILE

Certaines machines consomment de l'électricité hors utilisation. Selon les modèles, le délai de mise en veille se situe entre une et trente minutes (9 minutes le plus souvent). **Nestlé** travaille sur l'amélioration de l'efficacité énergétique des machines Nescafé Dolce Gusto et son partenaire SEB proposent ainsi des modèles de machine avec arrêt automatique à 1 min. Chez **JDE\***, toutes les machines à café intègrent des économies d'énergie qui permettent de réduire la consommation jusqu'à 25 %. La plus récente, Cafitesse, est équipée d'un éco-mode intelligent.

## QUE PEUT-ON FAIRE AVEC 1 KWH ?

On peut s'éclairer entre une journée et une journée et demie, parcourir 2 km avec une Smart électrique ou encore faire fonctionner son réfrigérateur combiné pendant une journée et son congélateur de 200 litres pendant 2 jours.

Sources : Quantis pour le Syndicat français du Café, Référentiel d'évaluation de l'impact environnemental du café en France (2013) et EDF (2018)

Avec son programme Green Line, Maison Lyovel, l'entité Distribution Automatique de **JDE Professional**, reconditionne à neuf ses machines. En 2019, l'extraction et la production de 268 tonnes de matières premières (cuivre, acier, plastique, inox...) et l'émission de près de 59 tonnes de CO<sub>2</sub> ont été évitées. ●

## CONSUMMATION ÉLECTRIQUE LORS DE LA PHASE D'UTILISATION PAR CATÉGORIE DE PRODUIT

Catégorie de produit	Mode de préparation	Consommation électrique en kWh/L
Café soluble à doser	Bouilloire (100 ml)	0,125
Café moulu filtre	Machine filtre (100 ml)	0,277
Café grain filtre	Machine filtre (100 ml)	0,280
Café moulu expresso	Machine à percolation (40 ml)	0,740
Café grain expresso	Machine à percolation (40 ml)	0,740
Dosette court	Machine dosette (40 ml)	0,620
Dosette long	Machine dosette (100 ml)	0,620
Stick soluble court	Bouilloire (40 ml)	0,125
Stick soluble long	Bouilloire (100 ml)	0,125

\* Senseo, L'Or, Tassimo, Grand'Mère, Jacques Vabre, Maison du Café, Maxwell...

À l'heure du dérèglement climatique, les entreprises du Syndicat français du Café ont pleinement pris conscience de leur part de responsabilité et sont engagées depuis plusieurs années dans des actions concrètes sur le terrain, agissant au plus près des caféiculteurs car les nouveaux combats se jouent avant tout dans les plantations.

Les entreprises du Syndicat français du Café se mobilisent à toutes les étapes pour préserver les ressources : lors des transports, dans les usines de transformation et grâce aux actions menées auprès des consommateurs invités à agir pour préserver l'environnement en sélectionnant des cafés labellisés et en recyclant.

C'est en agissant sur tous ces fronts que les initiatives engagées porteront leurs fruits et se traduiront en résultats, mais seules, les entreprises du café ne seront pas capables de relever tous les défis.

C'est grâce à la mobilisation collective de tous les acteurs : producteurs, entreprises, gouvernements et société civile que les consommateurs pourront avoir accès à un café durable.

Ces efforts permettront de préserver une filière fragile, mais ils permettront également de réduire l'empreinte écologique des entreprises du café, voire de participer à une restauration écologique par la mise en place de solutions vertueuses.

Le Syndicat français du Café rassemble une quinzaine d'entreprises qui produisent et commercialisent des cafés torréfiés, solubles et en dosettes.

Des entreprises de toutes tailles, de la multinationale à la TPE, avec près de 53% de PME.

Ses missions : accompagner, conseiller et aider les acteurs du secteur du café sur tous les dossiers clés de la profession : image du café, relations commerciales, développement durable...

## LES MEMBRES DU SYNDICAT

Café Méo  
Carte Noire  
Cafés Richard  
Cafés Sati  
Illy

JDE  
J.J. Darboven France  
Lavazza  
Lobodis  
Malongo

Nescafé France  
Nespresso France  
Segafredo Zanetti



Syndicat français du Café  
9 Boulevard Malesherbes 75008 Paris

