

## Charte Qualité du Syndicat Français du Café

Les adhérents du Syndicat Français du Café, conscients, d'une part de leurs responsabilités vis à vis des consommateurs, et d'autre part de leur rôle de promoteur permanent de la qualité du café sur le marché français, comme le montre leur participation active aux travaux des groupes café des différents organismes de normalisation, s'engagent à respecter les principes suivants :

### **1 - Qualité des Matières Premières :**

- ⇒ Exiger de leurs fournisseurs la transparence et la fourniture de café de qualité saine, loyale et marchande conformément aux réglementations en vigueur, et dans le respect des normes existantes (AFNOR, ISO, ICO), qu'elles soient nationales ou internationales,
- ⇒ Encourager les torréfacteurs à s'approvisionner en café issu du réseau Common Code of Coffee Community,
- ⇒ Privilégier l'utilisation de contrats basés sur le Contrat Européen des Cafés (European standard coffee contracts),
- ⇒ Participer aux programmes internationaux et européens destinés à l'amélioration des traitements du café, en particulier en matière de formation et d'information des producteurs sur les bonnes pratiques agricoles afin de réduire les risques de défaut de qualité à l'origine.

### **2 - Conditionnement et Transport :**

- ⇒ Utiliser des transports sains, propres (vracs, conteneurs ou conditionnés),
- ⇒ Effectuer tous les contrôles qualité, notamment d'humidité, nécessaires au respect des normes aux différents niveaux d'achat, de traitement et de réception des cafés verts,
- ⇒ Développer des partenariats en aval de la filière, en particulier avec les exportateurs et les transporteurs afin d'assurer le meilleur traitement des produits.

### **3 - Traitement et Fabrication :**

- ⇒ S'assurer du bon état des structures et des équipements de fabrication, en particulier en matière d'hygiène et sécurité pour les produits et le personnel,
- ⇒ La dénomination "café" est réservée au produit résultant de la torréfaction de café vert n'ayant subi aucun retranchement de ses principes constituants, en ayant cependant la possibilité, dans le respect de mentions légales, de proposer des cafés décaféinés, des spécialités, et des extraits, et d'utiliser des procédés de solubilisation ou de lyophilisation, conformément au décret 91-340 du 3 avril 1991,
- ⇒ Respecter, ou engager les procédures nécessaires pour respecter les méthodes de contrôles et de fabrication, selon les bonnes pratiques de fabrication,
- ⇒ Mettre en place une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise appropriées, selon les principes de la méthode HACCP,
- ⇒ S'engager dans toutes les actions et programmes interprofessionnels de respect de la qualité,
- ⇒ Mettre en œuvre des programmes de formation et / ou d'information relatifs aux démarches qualité, sécurité et environnement développées dans chacune des entreprises,





#### **4 - Distribution et Information auprès des consommateurs :**

- ⇒ Développer des partenariats avec les transporteurs et les distributeurs afin d'assurer le meilleur traitement et conservation des produits,
- ⇒ Répondre, en toute transparence, aux questions des consommateurs en matière de qualité et sécurité alimentaire,
- ⇒ Utiliser les outils interprofessionnels de formation du café, notamment la caféologie.

#### **5 – Respect de l'environnement :**

- ⇒ Privilégier, si possible, les producteurs et fournisseurs utilisant des modes de production respectueux de l'environnement,
- ⇒ Mettre en place des actions visant à réduire l'impact environnemental du café.

#### **6 - Traçabilité des produits :**

- ⇒ Assurer une traçabilité précise pendant tout le process de fabrication, depuis l'origine des matières premières jusqu'à l'identification des produits finis, permettant de connaître l'origine des cafés mis en œuvre dans chaque lot.

#### **7 - Café et santé :**

- ⇒ Promouvoir, notamment par le biais du site santé-café, les bienfaits santé du café.

#### **8 - Sécurité des produits :**

- ⇒ Diffuser et promouvoir les prescriptions du code de pratique de l'Euro Coffee Co-Operation concernant l'amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissure ainsi que les Directives pour la prévention du développement de moisissures dans le café établies par la FAO.
- ⇒ Mettre à jour les données de base sur les risques, outil syndical destiné à aider les entreprises à analyser les risques et maîtriser les points critiques de leur système de fabrication.

Afin d'assurer une sécurité optimale des produits, le Syndicat Français du Café s'engage également à :

- ⇒ réaliser une veille permanente en matière de sécurité alimentaire et à établir si nécessaire des recommandations de mesures préventives,
- ⇒ respecter et mettre à jour régulièrement ses procédures de gestion de crise.

Les adhérents au Syndicat Français du Café s'engagent également à être, dans la mesure du possible, proactifs dans le cadre de la maîtrise de la qualité et de la sécurité de leurs produits.

Les adhérents du Syndicat Français du Café expriment leur volonté d'assurer la meilleure qualité des produits proposés sur le marché, engager tous les moyens nécessaires et dépasser les intérêts concurrentiels de chacun pour s'unir afin de respecter et de faire respecter ces engagements.

#### **Liste des références :**

Normes française et internationales : [www.boutique.afnor.org/](http://www.boutique.afnor.org/)  
Common Code of Coffee Community : <http://www.sustainable-coffee.net/>  
International Coffee Organisation : <http://www.ico.org/>  
Santécafé : [www.santecafe.net](http://www.santecafe.net)  
Caféologie : <http://www.cafeologie.com/>