

Charte Qualité du Syndicat Français du Café

Version en date du 26 octobre 2020

Le Syndicat Français du Café (ci-après le « *Syndicat* ») représente une quinzaine d'entreprises de ce secteur alimentaire, ainsi que la diversité des produits qu'elles proposent. Il a notamment pour mission de promouvoir l'image des torréfacteurs et de veiller au respect par la profession d'un ensemble de règles de déontologie professionnelle, énumérées dans une « *Charte de déontologie* ».

L'un des principaux axes de cette « *Charte de déontologie* » est la garantie au consommateur d'un haut niveau de qualité et de sécurité des cafés. La présente « *Charte Qualité* », que les membres du Syndicat s'engagent à respecter en fonction de leurs domaines d'intervention, détaille les engagements communs des opérateurs en la matière.



Chaque axe d'engagement est illustré par des exemples concrets de pratiques mises en œuvre au sein de nos entreprises membres, détaillées de manière non-exhaustive en annexe du présent document.

I) Qualité des matières premières

Afin de garantir la qualité de leurs produits, les adhérents du Syndicat Français du Café s'engagent notamment à :

- Exiger de leurs fournisseurs de la transparence, ainsi que la fourniture d'un 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 Contacts)
- Participer aux programmes internationaux, européens et locaux 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.

II) Transport des matières premières

A l'occasion du transport de leurs matières premières, les adhérents du Syndicat Français du Café s'engagent notamment à :

- Utiliser des moyens de transport et de conditionnement sains et propres.
- Effectuer tous les contrôles de qualité nécessaires, notamment afférents à l'humidité, à l'hygiène et aux contaminants, afin de garantir le respect des normes françaises et européennes dès la 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.

III) Transformation du café

A l'occasion de la transformation de leurs denrées alimentaires, les adhérents du Syndicat Français du Café s'engagent notamment à :

- S'assurer du bon état des structures et des équipements de transformation, en particulier en matière d'hygiène et de sécurité, tant pour les produits que pour le personnel.
- Respecter ou engager les procédures nécessaires pour respecter les méthodes de contrôles et de fabrication, selon les bonnes pratiques de fabrication.
- Mettre en place de bonnes pratiques de production et de fabrication, ainsi que des procédures de contrôle, permettant de limiter la présence de contaminants.
- S'engager dans tous les programmes et les actions interprofessionnels de garantie de la qualité.
- Mettre en œuvre des programmes de formation et/ou d'information relatifs aux démarches qualité et environnement développés dans chacune des entreprises.
- Fixer des paramètres de torréfaction adaptés à chaque recette, permettant de révéler les arômes du café.

IV) Distribution et information du consommateur

A l'occasion de l'acheminement des cafés jusqu'à leurs points de vente et/ou de consommation, les adhérents du Syndicat Français du Café s'engagent notamment à :

- Répondre en toute transparence aux questions des consommateurs, notamment en matière de qualité et de sécurité alimentaire.
- Réserver la dénomination « *café* » au produit résultant de la torréfaction de café vert n'ayant subi aucun retranchement de ses principaux constituants en ayant cependant la possibilité, dans le respect des prescriptions légales, de proposer des cafés décaféinés, des extraits et des spécialités au café, ainsi que d'utiliser des procédés de solubilisation ou de lyophilisation conformément au décret 91-340 du 3 avril 1991.

V) Traçabilité

Les adhérents du Syndicat Français du Café fournissent à leurs clients et consommateurs des produits pour lesquels ils sont en mesure d'assurer une traçabilité précise, de leurs cafés pendant tout le processus de fabrication, de 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.

VI) Sécurité

Les adhérents du Syndicat Français du Café garantissent à leurs consommateurs et clients la sécurité des denrées alimentaires qu'ils commercialisent. A cette fin, ils s'engagent à :

- Prendre de strictes mesures en matière de traçabilité, d'hygiène et de contrôles de leurs produits. Afin notamment de répondre à une problématique de sécurité sur un lot déterminé, de même que de limiter les risques de contamination.
- Mettre en place une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise appropriées, selon les principes de la méthode HACCP.

- Mettre en place de bonnes pratiques de production et de fabrication, ainsi que des procédures de contrôle, permettant de limiter la présence de contaminants tels que les composés néoformés (ex : acrylamide), issus des processus de séchage et de torréfaction, ou les mycotoxines (ex : ochratoxine A), issues de la contamination des récoltes par des moisissures.
- Se conformer, lorsque cela est possible, à des référentiels volontaires sur le management de la sécurité des denrées alimentaires. Référentiels démontrant l'aptitude d'une entreprise à identifier et maîtriser les enjeux de sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits sains et sûrs aux consommateurs. Au sein de nos entreprises, les référentiels et normes les plus souvent rencontrés sont : l'IFS, le BRC et la norme ISO 22000.
- Diffuser et promouvoir les prescriptions du Code de pratique de l'European Coffee Cooperation concernant l'amélioration de la qualité du café par la présentation de la formation de moisissures 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 cafés, 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.

VII) Environnement et emballage

De la récolte du café vert à la vente des cafés transformés, les membres du Syndicat Français du Café s'engagent à :

- 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 de l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la fin de vie du produit. .
- Travailler au développement d'emballages (paquets, capsules, dosettes, ...) plus recyclables et/ou compostables.
- Mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire dans les usines (dons, ...).

VIII) Café et Santé

Les adhérents du Syndicat Français du Café promeuvent l'intérêt et les bienfaits du café, notamment par le biais du site internet : www.science-et-cafe.fr.

Engagement à respecter la Charte

Les adhérents du Syndicat Français du Café expriment leur volonté d'assurer une qualité optimale et s'engagent à mettre tous les moyens nécessaires pour faire respecter les présents engagements.

Liste des références :

Norme française et internationales : www.boutique.afnor.org

International Coffee Community : www.ico.org

Science et café : Science-et-cafe.fr

Caféologie : www.toutsurlecafe.fr

Annexe I : Exemples concrets d'engagements



Cette annexe répertorie une liste non-exhaustive des engagements de nos entreprises adhérentes en matière de qualité, de transport, de sécurité, de traçabilité, et de protection de l'environnement (emballages notamment).



Illustration des engagements en matière de qualité, de traçabilité et de sécurité

- ✓ Toutes les **entreprises membres** du Syndicat mettent en place des plans de contrôle basés sur une analyse des risques, selon les principes de la méthode HACCP.
- ✓ Depuis 2020, **Lobodis** accompagne deux projets au Pérou pour **accompagner les producteurs** dans le développement de techniques d'**agroforesterie** et de préservation des **sols**. Le premier projet consiste en un partenariat avec l'association Envol Vert et la coopérative Valle Ubiriki dans la région de Chanchamayo, province de Junin (30 familles bénéficiaires). Le second projet est un partenariat entre l'organisation Eleva Finca et la coopérative Credos, dans la région de Cajamarca (82 familles bénéficiaires). Ces deux projets ont pour point commun d'encourager la plantation d'essences locales et diversifiées, et de faire monter en compétences les producteurs sur ces techniques, afin qu'elles s'inscrivent dans la durée.
- ✓ **Jacob Douwe Egberts** participera, lors de sa mise en place, au programme Ecoffee du CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) sur la réduction des traitements phytosanitaires.
- ✓ Chez **Cafés Richard**, les sites de production sont certifiés ISO 9001 (v2015). Par ailleurs, le Système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) de l'entreprise a été audité par l'organisme SGS et a démontré une conformité de 97%.
- ✓ Chez **Lobodis**, tous les cafés sont tracés a minima depuis l'organisation de producteurs (soit via un label de type Max Havelaar, soit via un sourcing interne). Par ailleurs, les consommateurs ont la possibilité, via le numéro de lot des produits, de connaître l'organisation de producteur qui a produit le café.



Illustration des engagements en matière de transport, d'emballage et respect de l'environnement

Une liste non-limitative des actions concrètes mises en place par nos entreprises en matière de transport, d'emballage et plus globalement, de respect de l'environnement.



Les méthodes transport

- ✓ Pour la livraison de ses produits, **Cafés Richards** sélectionne des camions électriques ainsi que des vélos électriques (Paris intra-muros).
- ✓ En 2020, **LOODIS** a adhéré au programme FRET21 dont l'objectif est de mettre en place des actions concrètes de réduction des émissions de CO2 des transports (<http://fret21.eu>).

- ✓ Chez **Café Richard**, 70% des catés verts seront approvisionnés par transport routier GNL des ports à jusqu'aux sites de torréfaction, avec pour objectif de réduire de 2/3 les émissions d'oxydes d'azote Nox par rapport à la norme Euro VI.



La protection de l'homme et de son environnement

- ✓ L'usine de de production française des produits **Carte Noire**, après avoir souscrit à un approvisionnement à 100% en électricité verte, a mis en œuvre une stratégie d'investissements sur plusieurs années afin de réduire sa consommation en énergie électrique (notamment en mettant en place un process de suivi et de contrôle de sa consommation sur site, en optimisant la température du bâtiment et en rénovant une partie de ses infrastructures et de ses équipements).
- ✓ Le **Groupe Lavazza** s'est engagé dans une démarche écoresponsable et durable en faisant certifier par Rainforest Alliance un nombre croissant de produits.
- ✓ Tous les cafés de **Lobodis** sont issus d'une cueillette manuelle. Par ailleurs, dans tous ses achats, Lobodis consacre une part des sommes perçues à un projet de développement de l'organisation de producteurs. Ces projets sont dédiés à l'amélioration de la qualité du process ou aux bonnes pratiques environnementales.
- ✓ Depuis plusieurs années, **Cafés Richard** s'investit dans le programme : Sumatra Orangs-Utans Conservation Program (SOCP) . Un programme de sauvegarde des orangs-outans de Sumatra qui préserve cette espèce en voie de disparition et qui prévient la destruction progressive des forêts tropicales d'Indonésie. Il aide les producteurs à conserver leur terre en luttant contre une agriculture intensive et encourage la plantation de café écologique et durable. Actuellement près de 280 orangs-outans ont été réintroduits dans leur milieu naturel.
- ✓ **Cafés Richard** met sur le marché des cafés certifiés biologiques et est certifié Fairtrade Max Havelaar, label commerce équitable qui assure un revenu minimum, favorisant de meilleures conditions de vie aux producteurs de l'hémisphère Sud.
- ✓ A travers son programme « Café Engagé », **Nescafé** s'engage pour un approvisionnement de café responsable, pour une agriculture durable via le respect de l'environnement (sol, eau, biodiversité, ...) et des conditions de vie et de travail des producteurs. Ainsi depuis 2010, Nescafé a distribué 180 millions de jeunes caféiers de meilleure qualité aux producteurs (plus résistants aux maladies et avec de meilleurs rendements) et formé plus de 700 000 producteurs à des techniques de culture et de récolte plus durables.
- ✓ **Jacob Douwe Egberts** adhère à des programmes tel que Rainforest Alliance et UTZ, afin de s'assurer un approvisionnement de café responsable et de garantir une agriculture durable via le respect de l'environnement (sol, eau, biodiversité, ...) et des conditions de vie et de travail des producteurs. De plus, JDE France mets également sur le marché des cafés certifiés « Agriculture Biologique ».



Les emballages : écoconception, recyclabilité et de biodégradabilité

- ✓ **Nespresso, Nestlé et Jacob Douwe Edberts** ont créé « l'Alliance pour le Recyclage des Capsules en Aluminium », cette initiative initiée par Nespresso en 2008 a pour objectif d'aboutir à un recyclage de 100% des capsules en aluminium en France.
- ✓ **Jacob Douwe Egberts** s'est fixé pour objectif de rendre 100% de ses emballages recyclables ou compostables d'ici à 2025.
- ✓ **Nestlé** s'engage à atteindre 100% de ses emballages recyclables ou réutilisables d'ici 2025.

- ✓ *Fin 2019, **Carte Noire** a mis sur le marché des capsules et des dosettes souples compostable industriellement. Afin d'assurer l'effectivité du recyclage industriel, il a également été mis en place avec TerraCycle une solution de collecte de ces produits.*
- ✓ *Starbucks by **Nespresso** propose des capsules en aluminium 100% recyclable. Les capsules peuvent ainsi être déposées dans les poubelles de tri, dans des points de collecte spécifiques et bientôt dans certains supermarché pour être recyclées.*
- ✓ ***LOBODIS** travaille à l'éco-conception de tous ses produits et emballages. Depuis 2019, toutes les monodoses (dosettes ou capsules) sont compostables industriellement. L'entreprise a pour objectif, d'ici à la fin 2021, que l'ensemble des emballages soient recyclables. LOBODIS travaille pour que d'ici à la fin 2025, les emballages ne soient plus composés de matières fossiles vierges mais que les emballages soient biosourcés et/ou avec une partie recyclée).*
- ✓ ***Jacob Douwe Egberts** a lancé en 2020 des dosettes de café souples compostables industriellement. Son usine d'Andrézieux réutilise le café moulu contenu dans les emballages endommagés lors de la production en le réutilisant dans différentes recettes à des pourcentages validés en amont afin de ne pas avoir d'impact sur la qualité organoleptique du produit. Cette même usine a mis en place une démarche d'amélioration des pertes capsules afin de travailler sur une réduction du gaspillage.*
- ✓ *En 2020, **Cafés Richard** a lancé des capsules certifiées « Ok Compost » compostables industriellement certifiées bio-based quatre étoiles avec une composition > à 98% biosourcé.*
- ✓ *Début 2020, **Cafés Richard** a été lauréat de l'appel à projet CITEO. Un contrat multipartite avec cinq entreprises de l'agroalimentaire, de l'épicerie (chocolatiers, biscuitiers, torréfacteurs) en partenariat avec Alliance 7. Son objectif est le développement d'un emballage respectueux de l'environnement à savoir : un film souple barrière en polyéthylène recyclable.*
- ✓ ***Jacob Douwe Egberts** participe au projet REFLEX, dirigé par CITEO, pour travailler sur le recyclage des emballages en plastique souple.*
- ✓ ***Lavazza, Nestlé et Jacob Douwe Egberts** participent au projet CEFLEX, consortium d'entreprises européennes travaillant sur des solutions de plastiques souples recyclables.*
- ✓ ***Nestlé** a créé en 2018 l'Institut des Sciences de l'Emballage qui travaille sur l'éco-conception de ses capsules. C'est ainsi qu'en 2019, Nescafé Dolce Gusto a réduit de 20 % la quantité de plastique utilisé pour ses capsules et a changé la couleur des capsules pour supprimer le noir de carbone afin de faciliter le tri optique par les centres de tri nationaux. Nestlé a également l'objectif de réduire l'utilisation de plastique vierge et d'introduire du plastique recyclé dans la composition de nos capsules.*
- ✓ ***LOBODIS** a démarré un travail d'écoconception, avec le projet Green GO de l'ADEME qui vise à améliorer l'impact environnemental sur l'ensemble de sa filière Péruvienne. Ce projet a pour mission de former les collaborateurs de LOBODIS à l'analyse de cycle de vie et l'écoconception afin que d'ici deux ans tous les produits LOBODIS soient éco-conçus.*
- ✓ *L'usine de production française des produits **Carte Noire** a mis en œuvre un procédé visant à améliorer le recyclage de ses déchets, en installant notamment un système de recyclage du café moulu directement sur les lignes de production des dosettes souples .*
- ✓ *Chez **Jacob Douwe Egberts France**, les capsules défectueuses sont intégrées dans une filière de recyclage afin de valoriser les déchets d'aluminium et le café.*