

LES ENTREPRISES  
**ENGAGÉES**

POUR UNE FILIÈRE TOUJOURS  
PLUS RESPONSABLE



# Sommaire

Édito 3

Le marché français du café en 2023 4

## PROTÉGER LES RESSOURCES ET LES HOMMES DANS LES PAYS PRODUCTEURS ET LES CHAMPS DE CAFÉ 7

La culture du café dans les pays producteurs 8

La gestion des ressources dans les pays producteurs 10

Agir face au dérèglement climatique 12

L'agroforesterie, une solution durable face aux nouveaux enjeux 14

Innovier pour améliorer les cultures 16

Valoriser l'humain dans les caféières, les entreprises  
au cœur de l'action 18

## LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS EN AMÉLIORANT LA GESTION DES RESSOURCES 23

Des transports toujours plus respectueux de l'environnement 24

L'art de sublimer les arômes sans gaspiller 26

Préserver les ressources grâce à l'économie circulaire 28

Revaloriser les déchets 30

Et au niveau social? Les entreprises engagées  
dans la responsabilité et la solidarité 33

## RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS: LE MARCHÉ FRANÇAIS S'ADAPTE ET SE DIVERSIFIE 35

Le marché du café en France en 2023 36

La consommation de café à domicile  
et hors domicile 2023 38

La consommation de café à domicile, les entreprises  
s'engagent pour sensibiliser sur la fin de vie des produits 40

La consommation de café hors domicile, les entreprises  
s'engagent pour des moments de convivialité liés à l'innovation 44

La certification comme repère pour les consommateurs 46

Les différents types de café et de transformations sur le marché 50

Les différentes machines à café 52

Les industriels s'engagent pour donner  
une seconde vie aux machines 53

# ÉDITO

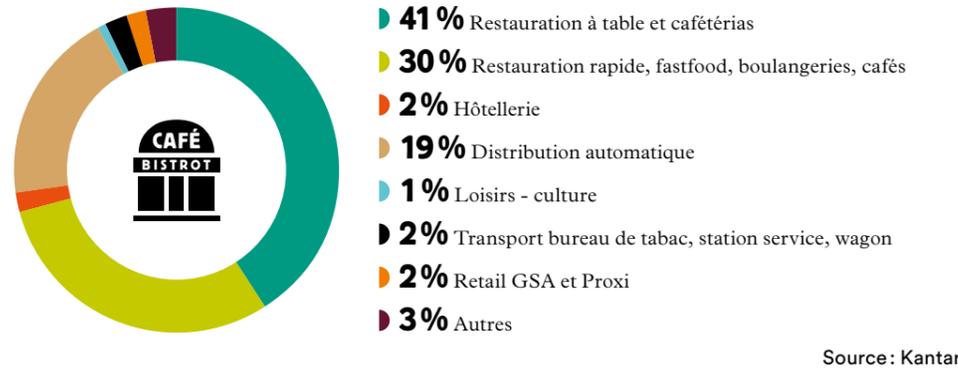


La France, aujourd'hui classée septième pays consommateur de café en Europe, voit le secteur du café jouer un rôle significatif dans son économie, générant plus de 3 200 emplois directs. Face à une consommation en croissance continue, les acteurs de l'industrie du café se mobilisent pour réduire tout au long de son cycle de vie l'impact environnemental de cette boisson prisée par les Français, Le Syndicat Français du Café et ses adhérents, conscients de leur responsabilité dans la durabilité de la filière, ont développé en 2010 un référentiel en collaboration avec l'ADEME et l'AFNOR pour évaluer cet impact. Cette initiative s'inscrit dans une démarche globale visant à promouvoir une économie caféière circulaire, alors que les modes de consommation évoluent et que les consommateurs accordent une attention croissante aux dimensions sociales et environnementales du café. Engagées dans la lutte contre le dérèglement climatique, les entreprises du Syndicat Français du Café déploient des projets ambitieux et innovants pour créer une chaîne de valeur vertueuse. De l'agroforesterie à la recherche et au développement, en passant par l'écoconception pour une meilleure recyclabilité des produits, l'économie d'énergie à toutes les étapes de la transformation, la réutilisation des emballages et le recyclage, elles collaborent étroitement avec les pouvoirs publics et les organisations civiles pour réduire leur empreinte environnementale. Qu'il s'agisse de petites entreprises familiales ou bien de grands groupes internationaux, les membres du Syndicat Français du Café déploient un panorama d'initiatives et d'actions RSE à toutes les étapes de la chaîne de valeur. Leur engagement résolu en faveur d'une filière caféière toujours plus responsable constitue un exemple inspirant de l'effort collectif pour promouvoir une économie circulaire et durable.

# LE MARCHÉ FRANÇAIS du café en 2023



## CA/RÉSEAU DE DISTRIBUTION EN % HORS DOMICILE



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le café est la **1<sup>re</sup> RESSOURCE AGRICOLE ÉCHANGÉE AU MONDE** en valeur et le produit le plus commercialisé

La production mondiale de café a atteint environ **170 MILLIONS DE SACS** au cours de la campagne annuelle de café 2022/2023 (Source: ICO 2023)

Le café est cultivé dans **12,5 MILLIONS** d'exploitations, dont **95%** ont une superficie inférieure à **5 HECTARES** et dont **84%** couvrent moins de **2 HECTARES** (Source: ECF + Coffee Barometer 2023)

Commodité cultivée dans **PRÈS DE 70 PAYS TROPICAUX**, la culture de café s'étend sur **PLUS DE 11 MILLIONS D'HECTARES** et génère **PLUS DE 12 MILLIONS D'EMPLOIS** (Source: Cirad)

On estime que les petits exploitants produisent **JUSQU'À 73%** de l'ensemble du café. **1/4 DE CES EXPLOITATIONS SONT GÉRÉES PAR DES FEMMES**, qui fournissent jusqu'à **70% DE LA MAIN-D'ŒUVRE** dans la production de café (Source: ECF)

C'est la boisson la plus préférée après l'eau: + de **2,5 MILLIARDS DE TASSES** sont bues chaque jour dans le monde

Dans les marchés bien établis – Europe, Japon, Amérique du Nord – la consommation annuelle moyenne par habitant atteint **7 KILOGRAMMES** (Source: Coffee Barometer 2023)

Les **ÉTATS-UNIS, L'ALLEMAGNE** et la **FRANCE** sont les plus grands importateurs de café au monde (Source: OMC 2022)

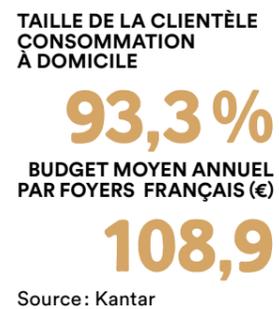
Le café est importé dans l'Union européenne en provenance de **PLUS DE 50 PAYS** (Source: ECF)

L'Europe est le plus grand marché consommateur de café, représentant **2,54 MILLIONS DE TONNES** de café en 2022, soit **24% DE LA CONSOMMATION MONDIALE** totale de café (Source: Coffee Barometer 2023)

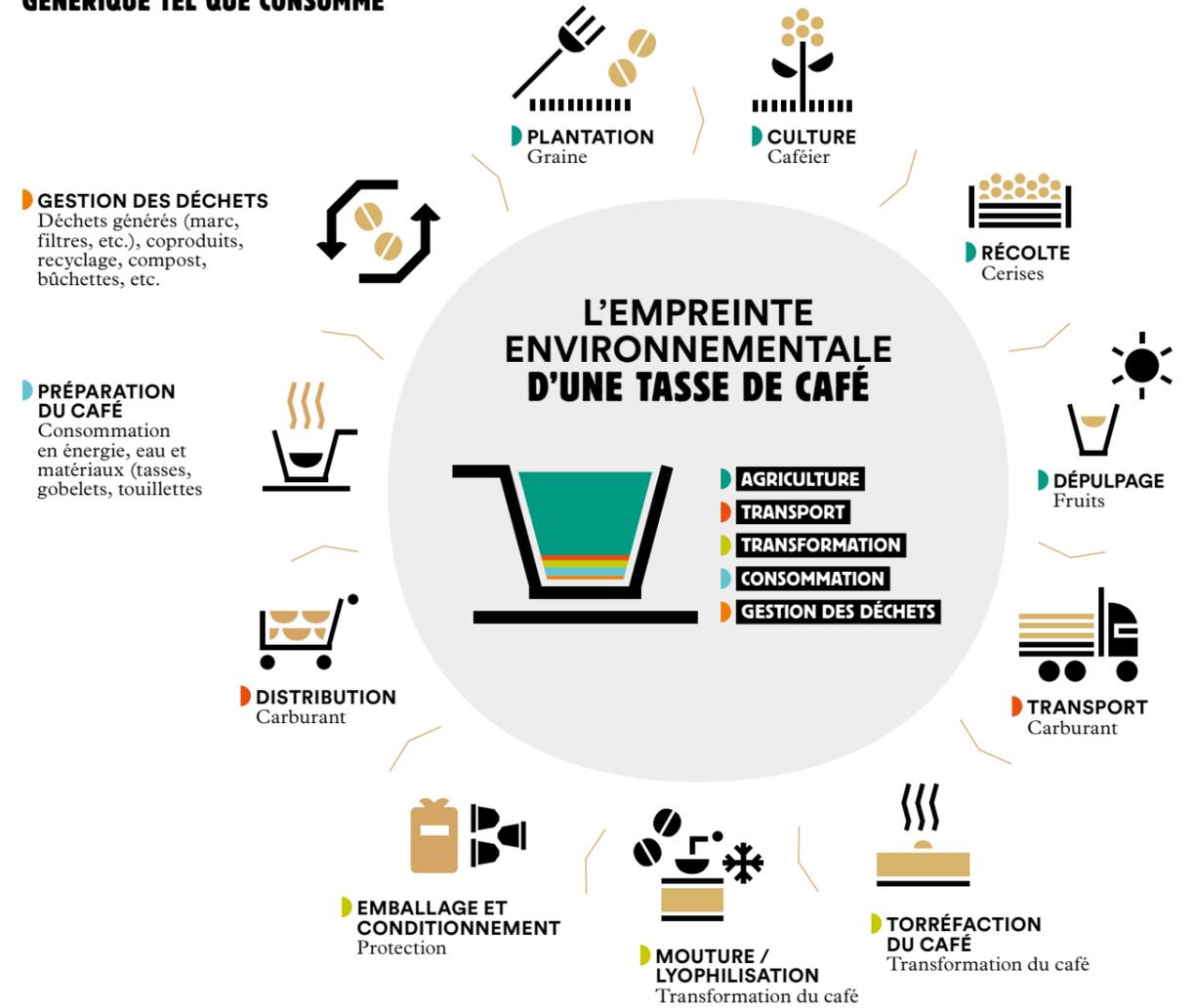
La France est le **15<sup>e</sup> PAYS CONSOMMATEUR** de café au monde (Source: Statista Consumer 2022)

LA FRANCE FAIT PARTIE DES DIX PAYS du monde qui contribuent le plus au chiffre d'affaires de l'industrie du café (Source: Statista Research Department 2024)

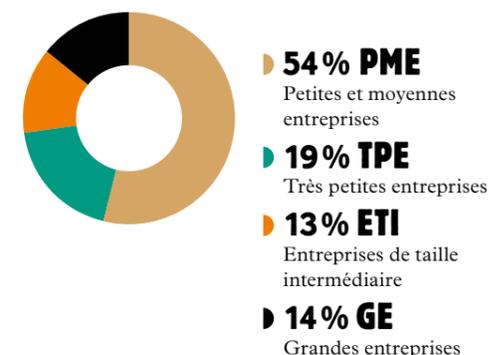
Avec près de **8 FRANÇAIS SUR 10** ayant consommé du café au cours des 3 derniers mois en 2022, le café est la boisson chaude la plus consommée par les Français (Sources: IFOP 2022 et Statista Research Department 2024)



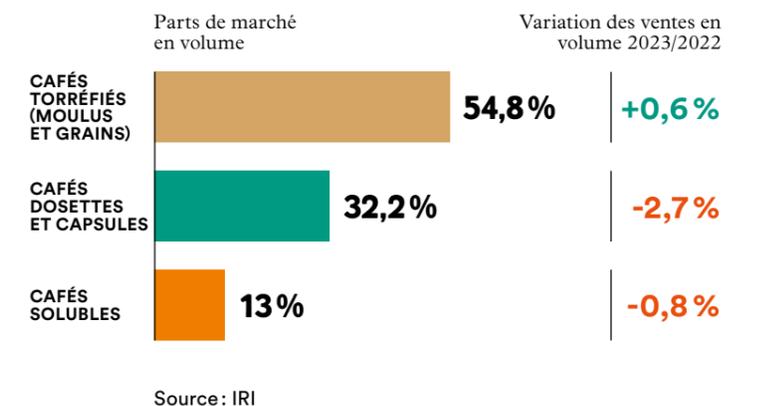
## IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES ÉTAPES DU CYCLE DE VIE D'UN CAFÉ GÉNÉRIQUE TEL QUE CONSOMMÉ



## LES ENTREPRISES EN NOMBRE



## GRANDES ET MOYENNES SURFACES: PARTS DE MARCHÉ EN VOLUME ET VARIATIONS N-1



# PROTÉGER

## LES RESSOURCES ET LES HOMMES DANS LES PAYS PRODUCTEURS ET LES CHAMPS DE CAFÉ



**D**'ici 2050, il est projeté que les zones de culture du café pourraient augmenter de manière significative, voire doubler ou tripler, pour répondre à la demande mondiale croissante. Selon l'Organisation internationale du café (ICO), la consommation mondiale de café a dépassé les 168,5 millions de sacs au cours de la période 2012-2022; les marchés européen, japonais et nord-américain représentent plus de la moitié de cette consommation mondiale. Cette expansion importante pose un triple défi à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du café: social, économique et environnemental. **Pour relever ces défis et produire un café toujours plus durable, les acteurs de l'industrie investissent dans la recherche agronomique et diffusent les meilleures pratiques auprès des producteurs de café de toutes tailles et de tous pays grâce à des programmes de formation sur le terrain. En effet, c'est au niveau des plantations que se prennent les décisions cruciales concernant la préservation de l'environnement et de la biodiversité, la réduction de l'utilisation de produits chimiques, l'optimisation des ressources naturelles et l'amélioration des conditions de travail. Tout cela dans un meilleur respect de l'homme et de la nature.**

Dans ce contexte de conscience environnementale accrue, l'industrie du café s'engage de plus en plus dans des pratiques durables. La Global Coffee Platform (GCP) se distingue par son engagement en faveur de critères rigoureux de durabilité à travers toute la chaîne d'approvisionnement du café. Un large éventail d'acteurs de l'industrie du café sont membres de cette plateforme qui vise à rassembler tous les acteurs de la filière pour travailler ensemble à la promotion de pratiques durables et inclusives dans l'ensemble de la filière. Les critères de durabilité de la GCP couvrent plusieurs domaines:

► **Empreinte environnementale:** promotion des pratiques agricoles durables telles que l'agroforesterie et la conservation des ressources naturelles, ainsi que la certification des exploitations selon des normes strictes;

► **Responsabilité sociale:** protection des droits des travailleurs agricoles, avec des conditions de travail sûres, des salaires équitables et un soutien aux communautés caféières;

► **Viabilité économique:** transparence et équité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, en soutenant les producteurs et en promouvant une rémunération juste;

► **Innovation et recherche:** encouragement de l'innovation dans la production, la transformation et la commercialisation du café, pour des pratiques plus durables et équitables.

En respectant ces critères, les acteurs de l'industrie du café contribuent à bâtir un avenir plus durable et inclusif pour tous, de la production à la consommation. La collaboration et le partage des meilleures pratiques au sein de la GCP ouvrent la voie à une industrie du café plus juste, respectueuse de l'environnement et prospère pour les générations futures.

# LA CULTURE DU CAFÉ dans les pays producteurs



Avant de devenir une boisson, le café est un grain vert issu du fruit du caféier, appelé la cerise. Les caféiers sont des plantes cultivées dans des pays répartis sur la bande équatoriale entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Première ressource agricole échangée au monde, le café est une source majeure de revenus et d'emplois dans ces pays, qui concentrent principalement des petits producteurs.

## LES VARIÉTÉS DE CAFÉ DANS LES PLANTATIONS

La culture du café demande une patience exemplaire dès ses premiers stades de développement. Il faut attendre au moins trois ans avant qu'un caféier ne produise ses premières cerises, marquant ainsi le début de l'aventure du café. Ensuite, la gestion de la plantation nécessite une compréhension approfondie des conditions climatiques et des altitudes idéales pour chaque variété de café. En moyenne, les caféiers doivent être renouvelés tous les 15 à 25 ans en raison de la diminution de leur productivité. L'âge adulte d'un caféier est atteint vers 5 ans, c'est d'ailleurs tous les 5 ans qu'un caféier

### CARTE D'IDENTITÉ DU CAFÉ

**Origine** Afrique (Éthiopie)

**Genre** Coffea

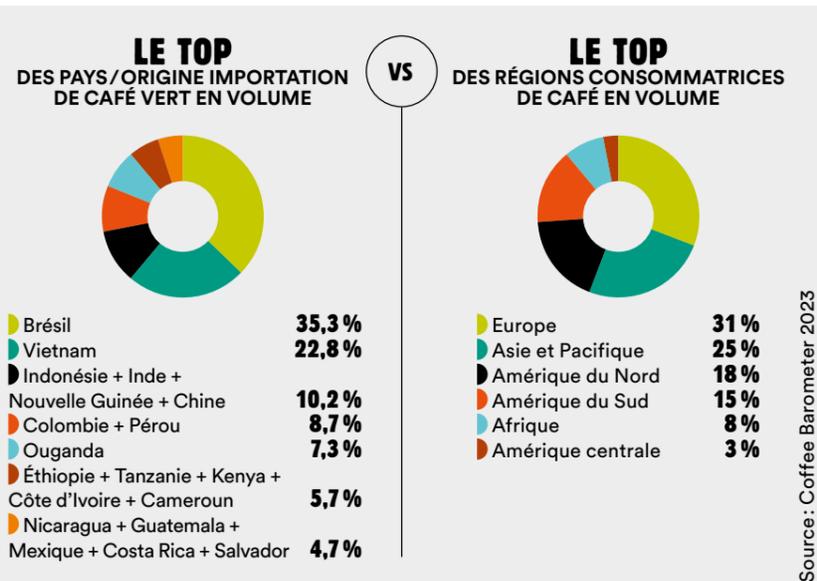
**Ordre** Rubiacées

**124 espèces de caféiers sont recensées**

mais seulement deux d'entre elles sont principalement cultivées et représentent près de 99 % de notre consommation de café : le Coffea arabica et le Coffea canephora («robusta»). 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.



atteint une production plus conséquente. Pour faciliter la récolte et optimiser la productivité, la plupart des caféiers sont taillés par les agriculteurs pour maintenir une hauteur maximale de 2 mètres. Bien que les caféiers puissent atteindre des hauteurs remarquables, dépassant parfois les 5 ou même 12 mètres dans des conditions optimales pour le robusta, il est rare de les voir à cette taille dans les plantations commerciales. C'est pourquoi, dans l'esprit des consommateurs, le caféier est souvent perçu comme un arbre relativement petit. Il convient de noter que l'arabica et le robusta ne poussent pas dans les mêmes régions ni dans les mêmes conditions climatiques, cette diversité de conditions de croissance contribue à la richesse et à la variété des cafés disponibles sur le marché.

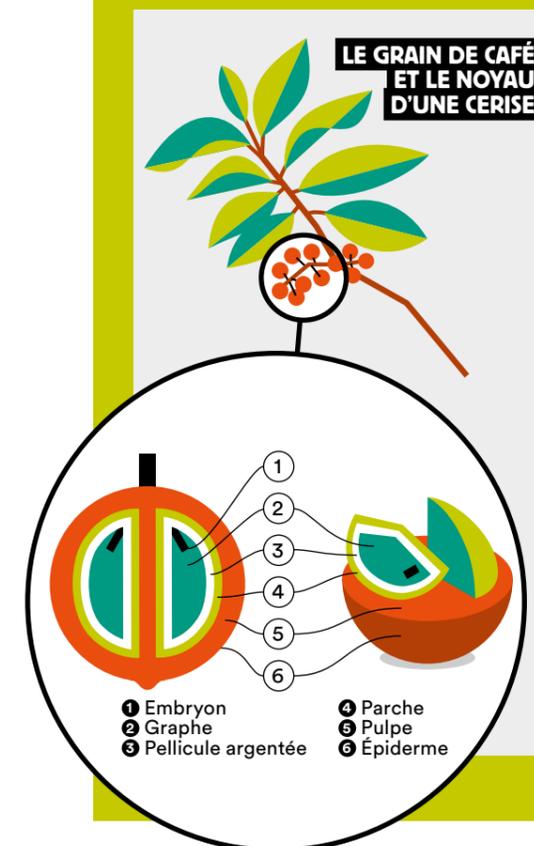
► **Le robusta** représente près de 30 % de la production mondiale de café. Il préfère les climats chauds et humides de basse altitude et est réputé pour sa vigueur et sa résistance aux intempéries climatiques, aux maladies et aux insectes. Il est cultivé à des altitudes plutôt basses allant de 0 à 1 200 mètres environ dans des climats chauds allant de 24 à 30 °C. Ces régions, notamment en Afrique de l'Ouest, en Afrique centrale, au Vietnam et en Indonésie, permettent une récolte annuelle. Le robusta offre des rendements plus élevés que l'arabica et certaines caractéristiques gustatives comme un corps puissant au goût corsé et amer. **Ses grains sont petits et ronds et il contient une teneur en caféine plus élevée (teneur variant entre 1,6 % et 3,5 %). En moyenne, on retrouve 5 à 8 saveurs chez le robusta, qui sont principalement axées sur la recherche d'intensité, par exemple pour un espresso.**

► **Aujourd'hui, l'arabica** est la variété la plus largement produite, représentant environ 70 % de la production mondiale de café, appréciée pour ses arômes délicats et distinctifs, sa finesse et sa douceur. L'arabica prospère dans des climats plus frais et à des altitudes plus élevées que le robusta, dans des régions situées entre 600 et 2 400 mètres d'altitude en moyenne, où les climats frais, humides et propices à des zones d'ombre (température entre 15 à 24 °C) et les sols volcaniques offrent un environnement propice à sa croissance. Ces zones, situées principalement dans les forêts des hauts plateaux d'Afrique de l'Est, en Amérique centrale et sur les pentes andines de l'Amérique latine, permettent deux récoltes par an et peuvent soutenir des plants de caféiers atteignant jusqu'à 5 à 6 mètres de hauteur. **Ses grains sont grands et allongés avec une teneur en caféine plus faible que le robusta, mais ses arômes sont quant à lui dégagés. En moyenne, on retrouve 30 à 35 saveurs chez l'arabica, qui permettent une large palette aromatique.**

## DE LA GRAINE AU CAFÉ VERT

Les fruits du caféier, communément appelés cerises, passent par différentes étapes de maturité. Ils commencent par être verts, puis jaunes avant de prendre une teinte rouge écarlate une fois arrivés à maturité. Ces cerises poussent en grappes serrées et sont composées d'une peau extérieure, d'une pulpe sucrée et de deux graines ovales enveloppées dans une membrane jaune pâle appelée parche. Les grains de café sont les deux graines contenues à l'intérieur de la cerise du caféier.

Chaque région et terroir ayant ses propres particularités, on considère qu'en moyenne chaque année un caféier produit environ 2,5 kg de cerises (ou drupes), ce qui permet d'obtenir entre 400 g et 800 g de café torréfié. Cela équivaut à seulement 80 tasses de café environ par caféier chaque année. Cette faible production par arbre souligne la nécessité d'une gestion soignée et efficace des plantations de café pour garantir un rendement optimal et une qualité constante du café récolté.



# LA GESTION DES RESSOURCES dans les pays producteurs

Après la récolte des grains, ces derniers entament un processus de transformation complexe avant de se retrouver dans nos tasses. Tout d'abord, ils sont séchés, puis soigneusement nettoyés et triés, avant de potentiellement subir un processus de décaféination et enfin d'être torréfiés.

Les méthodes de récolte et de traitement varient considérablement selon les types de café, les régions de culture et la taille des exploitations. En général, la récolte nécessite une main-d'œuvre intensive, car les caféiers produisent des fruits qui n'arrivent pas tous à maturité simultanément. La cueillette est effectuée environ 6 à 8 mois après la floraison pour l'arabica et 8 à 11 mois pour le robusta. L'idéal est de ne récolter que les fruits parfaitement mûrs, qui se distinguent par leur couleur rouge éclatante, cerise par cerise, ce qui implique plusieurs passages. Dans de nombreuses plantations, la récolte est encore largement effectuée à la main, ce qui nécessite une expertise considérable pour garantir une sélection précise des cerises mûres. Cette méthode manuelle garantit la qualité du café en évitant de récolter les fruits encore verts ou trop mûrs. En outre, elle contribue à préserver la santé des arbres et à maintenir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

L'eau joue un rôle crucial à plusieurs étapes de la production de café, depuis la culture et la récolte jusqu'au traitement des grains.

Les plantations de café nécessitent un approvisionnement régulier en eau pour diverses raisons :

► **L'irrigation** : les caféiers ont besoin d'eau pour leur croissance et le développement des fruits, en particulier pendant les périodes de sécheresse. Bien que

certaines régions productrices de café bénéficient de précipitations adéquates, d'autres dépendent de systèmes d'irrigation pour compléter ces ressources naturelles. Cependant, les méthodes traditionnelles d'irrigation, telles que l'irrigation par submersion ou par sillon, peuvent entraîner un gaspillage d'eau considérable.

► **Application agrochimique** : l'eau est également utilisée pour appliquer des engrais, des pesticides et d'autres produits agrochimiques dans les plantations de café. Cependant, une utilisation excessive ou une application inappropriée de ces produits peut conduire à la pollution de l'eau et à la contamination des sources d'eau locales.

Une fois récoltés, les grains de café subissent un processus de transformation qui comprend l'extraction des grains de leur enveloppe selon deux méthodes principales :

► **Voie humide** (ou méthode des « cafés lavés ») : cette méthode implique cinq étapes distinctes. Après le dépulpage, qui consiste à immerger les cerises dans l'eau pour les faire gonfler avant de les passer dans un dépulpeur, la fermentation est utilisée pour éliminer les débris de pulpe, suivie d'un lavage des grains dans un courant d'eau pour éliminer les résidus. Les grains sont ensuite séchés au soleil ou dans des séchoirs.

► **Voie sèche** (ou méthode des « cafés non lavés ») : cette méthode consiste à séparer les grains de café de leurs enveloppes en une seule étape. Les cerises sont séchées au soleil jusqu'à ce que les enveloppes se déshydratent et forment une coque.

Après ces étapes, les grains sont décortiqués, triés et classés en fonction de leur taille, couleur et forme. Le décortiquage du café coque donne le café vert nature, tandis que le départage du café parche donne le café vert lavé. Le café vert est ensuite stocké dans des sacs de jute en attendant la torréfaction, après avoir passé des contrôles de qualité rigoureux, notamment en ce qui concerne l'humidité, pour garantir le respect des normes établies par le Syndicat Français du Café et d'autres organisations internationales.

## LES GRANDES ÉTAPES DU SÉCHAGE



### LAVAGE

Les cerises sont plongées dans l'eau.



### DÉPULPAGE

La peau des cerises est enlevée ainsi qu'une partie de la pulpe.



### FERMENTATION

Les grains de café sont immergés dans des bains pour activer la fermentation.



### SÉCHAGE

Les grains de café sont séchés soit au soleil soit dans des tambours à air chaud.

**250 kg**

de cerises fraîches donnent en moyenne

**90 kg**

de cerises sèches

**45 kg**

de café vert.

## BONNES PRATIQUES des industriels pour diminuer la consommation d'eau

► **En Colombie, le groupe JDE Peet's** a mis en place un projet de gestion de l'eau en collaboration avec la Fédération nationale de café en Colombie auprès des producteurs de café des régions de Tolima et Cauca. 2895 caféiculteurs ont été formés de 2019 à 2023 à une meilleure gestion de l'eau, avec la participation des jeunes et des femmes comme acteurs clés du changement. En Inde, les régions de Pollibetta et de Kodagu ont connu des sécheresses irrégulières et des pluies excessives en raison du changement climatique. En partenariat avec Tata Coffee Ltd, le groupe **JDE Peet's** y a développé un système visant à conserver l'eau et à introduire l'irrigation hivernale pour la production de café afin d'enrichir les sols et améliorer les rendements, bénéficiant ainsi à 3 500 producteurs de robusta.

► **Chez Illycaffè, 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 ». Le Brésil est le premier pays au monde où **Illycaffè** a mis en place une collaboration directe avec les producteurs de café.

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

► **Lobodis soutient de nombreux projets** dans les pays producteurs dont l'objectif est de lutter contre le dérèglement climatique. Exemple au Guatemala, avec les coopératives Acatenango / El Pensativo / San Pedrana qui ont mis en place un traitement post-récolte plus écologique, qui permet une réduction de 70 % de l'utilisation d'eau vs le processus traditionnel.

► **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.

# AGIR FACE au dérèglement climatique

**L'augmentation des températures, la fréquence accrue des sécheresses, les précipitations irrégulières, la propagation des ravageurs et les épidémies de rouille orangée représentent autant de défis auxquels la filière du café doit faire face en raison du dérèglement climatique. Ces effets nécessitent une adaptation rapide et des réponses innovantes pour contrer les nouveaux enjeux qui impactent la production mondiale de café. En effet, une récente étude menée par l'Institut de l'environnement de Stockholm estime que le changement climatique a le potentiel de réduire la production mondiale de café arabica de 45,2% et la production de robusta pourrait quant à elle subir une baisse de 23,5% à horizon de 2050.**

Le réchauffement climatique a des répercussions directes sur les cultures agricoles, y compris celles du café : les rendements diminuent, certaines zones deviennent moins propices à la culture du café et les conditions de production se dégradent. En effet, le caféier ne peut prospérer que dans des conditions climatiques spécifiques, nécessitant un climat tropical accompagné d'une humidité adéquate. Il est estimé que d'ici à 2050, certaines terres utilisées pour la culture du café deviendront inadaptables, en particulier pour le café arabica.

Face à ces défis, les entreprises doivent anticiper les changements majeurs qui vont exposer les plantations de café à des périodes de sécheresse ou, au contraire, à des excès d'humidité. Il est crucial de trouver des solutions variées pour maintenir les rendements actuels de la production de café. Cela implique l'exploration de nouvelles techniques de culture plus résilientes au changement climatique, telles que la sélection de variétés de café plus adaptées, la mise en place de pratiques agricoles durables et la recherche de méthodes de gestion de l'eau plus efficaces. Les entreprises ont pleinement conscience de ce bouleversement en devenir et redoublent d'efforts visant à garantir une production de café durable tenant tout particulièrement compte de la préservation et de la conservation des forêts et autres écosystèmes.

En outre, une collaboration étroite entre les acteurs de l'industrie, les scientifiques, les gouvernements et les organisations internationales est essentielle pour élaborer des stratégies d'adaptation efficaces et promouvoir la durabilité de la filière caféière dans un contexte de changement climatique rapide et complexe.

## FORMER LES CAFÉICULTEURS POUR GARANTIR LA QUALITÉ DES RÉCOLTES

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)

## INNOVER POUR S'ADAPTER AUX CONSÉQUENCES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Depuis 1986, les scientifiques du Groupe Nestlé ont développé 15 nouvelles variétés de café. Avec des rendements 50% supérieurs par arbre, l'une des dix variétés sélectionnées d'Arabica contribue à réduire jusqu'à 30% l'empreinte CO<sub>2</sub> des grains de café vert. Par ailleurs, depuis 2010, le centre **R&D Nescafé** de Tours développe de nouvelles variétés de café plus résistantes aux conséquences du changement climatique ou des aléas climatiques extrêmes et aux maladies tout en étant plus productives. **Nescafé** a ainsi déjà distribué 270 millions de jeunes plants de café et compte en distribuer 400 millions d'ici 2030 aux caféiculteurs.

## DIMINUER L'EMPREINTE CARBONE DANS LA CHAÎNE DE VALEUR DU CAFÉ

Un des quatre piliers de la stratégie RSE de **Carte Noire** est la lutte contre le changement climatique avec une ambition à zéro carbone d'ici 2030. Pour ce faire, **Carte Noire** a établi trois axes à suivre :

1 **Mesurer** pour analyser l'empreinte carbone de leurs produits sur l'ensemble du cycle de vie. Aujourd'hui, **Carte Noire** a évalué que 89% des émissions proviennent de la production du café.

2 **Éviter et réduire** en mettant en place des actions concrètes après l'identification des pistes de réduction des émissions de CO<sub>2</sub>. **Carte Noire** réduit ses émissions en réalisant une économie d'énergie directe sur son site en étant alimenté à 100% en électricité verte depuis 2016 (-20% de consommation d'énergie en 6 ans).

3 **Compenser** en participant à divers projets. Par exemple, **Carte Noire** finance trois projets pour la protection de forêts au Zimbabwe, au Pérou et en Uruguay.



### ENTRETIEN AVEC

**Benoît Bertrand,**

chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique (CIRAD), responsable de la filière café.

### Des recherches porteuses d'espoir

« Le scénario climatique est pessimiste pour le café et sa consommation toujours en hausse. On observe également de la part des producteurs et des consommateurs un certain conservatisme pour les variétés actuelles de café... Dans un tel contexte, la recherche agronomique peut apporter des solutions plus durables de production.

Par exemple, après 5 ans de programme européen BREEDCAFS, nous sommes capables de recommander quelques variétés de café qui supportent l'ombrage ou le plein soleil, adaptées à différents climats et différents sols. Il reste à convaincre des acteurs nationaux ou internationaux de faire de même dans leurs programmes de sélection, en s'inspirant de nos résultats de recherches. Autre illustration avec le programme ECOFFEE, qui vise à sevrer la culture du café de ses pesticides, avec des solutions simples et naturelles, telles que la plantation de haies pour contrôler certains ravageurs. Grâce à des tests sur de grandes parcelles, cultivées de trois façons : conventionnelle, avec des apports raisonnés de produits chimiques et sans pesticides, nous évaluerons les conséquences économiques de ces choix pour les producteurs. Là encore, seule une négociation politique pourra inciter les états à faire bouger les normes agricoles, mais l'adhésion d'un pays pourrait créer un effet d'entraînement. Une autre difficulté réside dans le fait que 50% de la production mondiale de café provient de petits producteurs qui cultivent sur des milieux non contrôlés. L'éducation et l'aide à ces producteurs pourraient amener la même amélioration que la culture de la banane, qui s'est débarrassée de 60 à 70% de ses intrants chimiques !

Autre piste actuelle, les recherches menées au Vietnam, au Nicaragua et Ouganda dans le cadre du projet Bolero, pour mieux comprendre les systèmes racinaires des plants de café et s'orienter vers des techniques de greffe, très utilisées pour les arbres fruitiers, mais très marginales dans les fermes de café. Sans changer d'espèces, ces plants greffés, plus vigoureux, pourraient répondre à la nécessaire adaptation des cultures à des conditions de sol difficiles et de sécheresse, à coût acceptable pour les producteurs (pas plus de 10 centimes par pied) et dans un délai rapide.

Sans une volonté de la filière café d'adopter et de promouvoir ces méthodes de production durables, qui n'imposent pas de cultiver toujours plus haut, c'est la carte mondiale de la culture du café qui pourrait être totalement redessinée. »

# L'AGROFORESTERIE, UNE SOLUTION DURABLE face aux enjeux climatiques



Étant donné que le caféier est naturellement une essence forestière, certaines pratiques agricoles posent des problèmes de durabilité et entraînent une dégradation généralisée des écosystèmes, en particulier des sols.

Face aux nouveaux défis que sont la conservation des forêts et plus largement de la biodiversité, et l'augmentation de la demande mondiale en café, l'agroforesterie se positionne comme une solution permettant de concilier les objectifs économiques et environnementaux de manière harmonieuse ; elle émerge également comme une solution d'avenir particulièrement adaptée, faisant consensus au sein des industriels du café.

Cependant, ce processus de développement de pratiques agricoles durables peut prendre plusieurs années, car il nécessite le développement de compétences locales et la restructuration des filières agricoles dans les pays producteurs. Un autre enjeu majeur face au développement de cette technique se trouve être dans l'allocation des coûts d'investissement et sa répartition au sein des acteurs.

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

L'agroforesterie est une pratique agricole qui consiste à intégrer des arbres fruitiers tels que les bananiers et les papayers, ainsi que des cultures vivrières comme le mil et le riz, dans le champ de caféiers. Cette approche vise à restaurer un équilibre naturel tout en optimisant la productivité agricole et en améliorant la résilience des écosystèmes agricoles face aux maladies, aux changements climatiques et aux pressions environnementales. Pour ce faire, les caféiers vont avoir besoin d'une ombre protectrice, entre autres contre l'excès de chaleur, qui va alors favoriser la diversité des cultures et des espèces dans les exploitations agricoles. L'agroforesterie va donc permettre une utilisation plus efficace des terres agricoles en permettant aux agriculteurs de cultiver plusieurs types de cultures simultanément, ce qui peut également diversifier leurs sources de revenus et réduire leur dépendance à l'égard d'une seule culture.

## BONNES PRATIQUES des industriels dans la mise en place de techniques agroforestières

► Depuis 2013, CAFÉS RICHARD est engagé dans le Sumatran Orangutan Conservation Programme. Son objectif : préserver les orangs-outans de Sumatra et aider les producteurs de café à conserver leurs terres en luttant contre l'agriculture intensive et la déforestation. Cafés Richard accompagne également d'autres pays producteurs en soutenant les caféiculteurs dans leurs pratiques d'agroforesterie : projet ElevaFinca et association Envol Vert de la coopérative Valle Ubikir au Pérou, association ASSOFE au Brésil...

► 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 ravlinées à Fazenda da Lagoa (Brésil), afin d'en stopper l'érosion. Soit 85 000 euros investis depuis 2012 grâce aux sur-primés versés.

► 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.

► Lavazza est engagé dans la lutte contre le réchauffement climatique avec des pro-

jets de production de café plus durables. La Fondation Lavazza x Carte Noire a mis en place le projet Meta mettant agroforesterie et technologie au service de la durabilité du café dans les plantations colombiennes. Également, Carte Noire renforce son engagement environnemental en intégrant le mouvement 1% for the Planet avec sa gamme bio. En rejoignant ce mouvement international, Carte Noire poursuit sa démarche environnementale et s'engage à reverser 1% du chiffre d'affaires généré sur sa gamme bio à des associations qui œuvrent en faveur de la biodiversité. Par ce partenariat, Carte Noire marque sa volonté de participer à une dynamique mondiale d'entreprises qui agissent en faveur des générations futures en préservant l'environnement et la biodiversité.

► La plantation d'arbres dans et autour des cultures de café permet d'aider à la reforestation et de préserver la biodiversité, et s'inscrit dans les principes de l'agriculture régénératrice. Depuis 2022, Nescafé a planté 2 millions d'arbres natifs à travers le monde. Son ambition est d'atteindre 20 millions d'arbres plantés en 2026.

► Lobodis travaille depuis plus de 20 ans en Bolivie, avec les coopératives Villa Oriente et Illampu. Lobodis soutient la formation des producteurs à des pratiques plus respectueuses de l'environnement. En 2022, ils ont soutenu la formation de producteurs sur les plans agronomiques : appui technique à l'agroforesterie, don de semences d'espèces ligneuses (mara, cedar, wasicucho, quina, etc.) et/ou à croissance rapide (ceibo, le siquili, banane, agrumes, annatto, etc.), ainsi que le soutien à la rénovation de caféiers pour augmenter les volumes de production : dons de semences de variétés résistantes.

► Dans le cadre de son programme Common Grounds, JDE Peet's a mis en place un projet au Honduras où 4 000 caféiculteurs ont été formés à de meilleures pratiques agricoles et une juste utilisation des intrants, permettant ainsi d'améliorer les rendements et d'accroître les volumes de café certifié. Un million d'arbres forestiers et fruitiers ont également été plantés dans les fermes de café et les bassins versants.

► Cafés Méo poursuit ses engagements en faveur de la préservation de l'environnement. En lançant Silvae, une nouvelle gamme de cafés issue de l'agroforesterie (aussi appelée cafés d'ombre) et conditionnée en emballages recyclables, Cafés Méo fait le choix d'une production plus responsable. Le lancement de Silvae s'inscrit ainsi pleinement dans la stratégie RSE mise en place par Cafés Méo depuis les années 90, et permet à la marque de limiter son impact environnemental en restant un acteur d'un commerce toujours plus équitable.

► Une des priorités de J.J. Darboven est la plantation d'arbres dans les régions productrices. Ces projets sont lancés principalement en Amérique centrale, le but est d'éviter l'érosion des sols et de recréer des écosystèmes complets. J.J. Darboven va planter 2 millions d'arbres dans la région jusqu'en 2026.

# INNOVER POUR AMÉLIORER les cultures

Les entreprises membres du Syndicat Français du Café sont engagées auprès des caféiculteurs à travers des programmes d'entreprises dédiés, des partenariats ou via des financements auprès des fondations ou d'acteurs locaux ou encore dans la création ou la rénovation d'infrastructures... Entre autres, avec des objectifs de sensibilisation, de formation et d'accompagnement des agriculteurs afin de favoriser une agriculture responsable. Pour optimiser la production de café, les industriels de la filière investissent dans la recherche et la formation. Formés aux bonnes pratiques agronomiques, les agriculteurs peuvent durablement améliorer leur productivité.



## TRAITER LES MALADIES DANS LES PLANTATIONS POUR PRÉVENIR L'EXODE RURAL

**M**alongo a choisi d'établir des liens étroits avec la coopérative Uciri dont les 2 500 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 sévit depuis 2012.

## FAIRE REVIVRE LA CULTURE DU CAFÉ POUR AUGMENTER LA PRODUCTIVITÉ

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.

## METTRE EN PLACE DES PRATIQUES D'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE POUR PROTÉGER LES RESSOURCES

Le Nescafé Plan 2030 vise à travailler sur une agriculture régénérative ; l'agriculture régénérative est une approche qui vise à améliorer la santé et la fertilité des sols ainsi qu'à protéger les ressources en eau et la biodiversité. Des sols plus sains résistent mieux aux impacts du changement climatique et peuvent augmenter les rendements, contribuant à améliorer le revenu des agriculteurs. Le Nescafé Plan est ainsi un programme global et personnalisé qui englobe plusieurs actions interdépendantes ; l'objectif est de s'appuyer sur l'agriculture régénératrice pour contribuer à apporter des changements positifs aux agriculteurs, leurs communautés et l'environnement. En 2022, Nescafé a fourni 125 000 formations aux

agriculteurs sur les pratiques agricoles régénératives, dont 31 000 femmes et 12 000 jeunes. Aussi, Nescafé pilotera un programme de soutien financier au Mexique, en Côte d'Ivoire et en Indonésie et pourra tester et apprendre des meilleures pratiques avec les caféiculteurs.

## TRAVAILLER SUR LA RECHERCHE DE NOUVELLES VARIÉTÉS DE CAFÉ POUR UNE MEILLEURE PRODUCTIVITÉ

Le groupe JDE Peet's s'est associé à l'association World Coffee Research afin d'enrichir la diversité des cafés du monde entier. Il la soutient dans leur processus d'innovation et sur le partage des variétés de grains, afin de promouvoir un paysage varié de cafés. Cette démarche vise également à aider les agriculteurs à choisir des variétés fertiles pour une meilleure rentabilité au sein des plantations de café.

## UN CENTRE DE RECHERCHE EN FRANCE DÉDIÉ À L'AMÉLIORATION VARIÉTALE POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ

Le centre de recherche et développement Nestlé de Tours travaille sur l'amélioration des variétés de caféiers. 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 Nescafé Plan mis en place par Nestlé et ses résultats sont significatifs, souligne Adeline Guillot, directrice du développement durable des cafés 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.

## MISE EN PLACE DE BONNES PRATIQUES ET ENGAGEMENT POUR UN CAFÉ FRANÇAIS

Jacques Vabre, en partenariat avec le Parc naturel régional de la Martinique, a mis en place un projet en Martinique visant à former 20 producteurs martiniquais afin de contribuer à réintroduire la culture du café arabica typica sur le sol français. Depuis 2021, plusieurs actions ont été menées : enrichissement des terres pour permettre le développement des cultures, renouvellement des plants de caféiers, formation des agriculteurs à une culture du café intelligente et lutte contre les maladies et les ravageurs.

Carte Noire va plus loin dans son soutien de projets en faveur de la biodiversité, en finançant la recherche & développement menée par le centre de ressources biologiques de Guyane (Cirad).

En quoi ce soutien fait-il écho aux préoccupations de Carte Noire ? Le centre travaille sur l'identification de variétés de café plus résilientes. Carte Noire, avec sa gamme Secrets de Nature, croit en l'adaptation de la culture café aux enjeux climatiques.

# VALORISER L'HUMAIN DANS LES CAFÉIÈRES, les entreprises au cœur de l'action

## 900 000 CAFÉICULTEURS FORMÉS À DES PRATIQUES AGRICOLES RESPONSABLES

Avec 230 agronomes à temps plein, **Nestlé** – dans le cadre de son programme **Nescafé Plan 2030** a formé plus de 900 000 caféiculteurs dans 17 pays depuis 2010, en direct ou via des coopératives. Les conditions de vie des communautés ont été améliorées en permettant l'accès à l'eau potable, à des stations d'épuration, des sanitaires, en partenariat avec des ONG locales.

## TENIR COMPTE DE LA SOCIÉTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

**Illycaffè** 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".

## FORMER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS

Le Honduras compte une population très jeune avec environ 65% de Honduriens âgés de moins de 29 ans. En juin 2019, **Nescafé** y a lancé une initiative pour la jeunesse. Avec le gouvernement national et dans le cadre du projet **Nestlé Needs YOUth**, elle vise à inciter les jeunes générations à contribuer à la réussite de leurs communautés caféicoles. S'inscrivant dans l'engagement de **Nestlé** de permettre à 10 millions de jeunes adultes dans le monde d'accéder à des perspectives économiques d'ici 2030, le plan **Nescafé** vise à former 25 000 jeunes adultes au Honduras à la culture du café.

## METTRE EN PLACE LE MANAGEMENT AGRICOLE

En collaboration avec **JDE Peet's**, l'Alliance du café pour l'excellence (Café) travaille à augmenter les revenus des petits producteurs grâce à la formation post-récolte, et à valoriser la commercialisation de café péruvien, ce qui a permis à 8 802 agriculteurs de ven-

dre leur café sur des marchés d'excellence à fin 2022. Le Café a également aidé les agriculteurs à améliorer leur productivité et leur résistance au changement climatique grâce au Coffee Farm College, qui a formé plus de 13 000 agriculteurs à des pratiques de production plus durables.

## METTRE EN PLACE DES PRIMES DE DURABILITÉ

Les cafés labellisés, qu'il s'agisse de cafés issus de l'agriculture biologique, certifiés Max Havelaar ou encore Rainforest Alliance, offrent une prime aux producteurs. Par exemple en 2023, au travers de ses cafés labellisés bio, Fairtrade/Max Havelaar et Rainforest Alliance, **Cafés Richard** a généré 395 000 € de primes en soutien aux caféiculteurs.

## NOUER DES RELATIONS SUR LE LONG TERME

Dès 1992, **Malongo** s'est engagé auprès du padre Francisco 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, préfinancement 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.

## VALORISER LE COMMERCE ÉQUITABLE EN FRANCE

**Lobodis**, pionnier 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...

## DONNER ACCÈS AUX CRITÈRES DE DURABILITÉ

Aujourd'hui, il existe 10 à 20% de producteurs de café au sein d'exploitations de grande envergure et mécanisées remplissant le cahier des charges des labels responsables, et 80% de petits producteurs, qui font face à de nombreuses difficultés et qui ne peuvent pas accéder aux labels responsables. **JDE Peet's** s'est engagé depuis plusieurs années dans le cadre de son programme d'approvisionnement responsable Common Grounds à agir en trois étapes :

- 1 **Évaluer** en auditant un vaste échantillon d'agriculteurs au sein de leurs zones d'approvisionnement sur la base du référentiel de durabilité de la Global Coffee Platform.
- 2 **Collaborer** avec les producteurs, les gouvernements, les ONG et les coopératives : le groupe **JDE Peet's** met en place des projets correctifs sur le terrain autour de trois piliers que sont la durabilité des terres, l'égalité des Hommes et la prospérité des producteurs.
- 3 **Progresser** Chaque année les progrès réalisés par les producteurs sont évalués pour une amélioration continue de la filière café.



Depuis 2015, plus de 700 000 producteurs de café ont participé à leurs projets dans le cadre du programme d'approvisionnement responsable Common Grounds.

Tous les ans, entre 150 000€ et 250 000€ sont ainsi reversés à quatre associations et ONG choisies par **Carte Noire** : WWF, la Fondation GoodPlanet, Planète Urgence et Humy. Grâce à ce partenariat, de nombreuses initiatives ont pu être menées sur les territoires de cultures de café : formation des cultivateurs, opérations de sensibilisation écologique auprès des populations locales, plantation d'espèces endémiques menacées... Au total, ce sont plus de 400 producteurs de café qui ont été accompagnés au Brésil, au Pérou et en Colombie. 67 000 arbres ont été plantés et plus de 184 hectares de forêts ont pu être préservés.

### PARTICIPER À LA PROTECTION DES ENFANTS ET DES PERSONNES ÂGÉES

Illycaffè est partenaire de Viveiro de Atitude (Pépinière Atitude), le programme socio-environnemental développé au Brésil par la Cooperativa do Cerrado Mineiro de MonteCCer, qui réunit les pro-



ducteurs de café de Monte Carmelo dans l'État de Minas Gerais, dans le but de créer des initiatives et des projets pour la conservation du biome Cerrado et, en même temps, de créer de la valeur sociale. Grâce aux fonds récoltés, il a été possible ces dernières années de créer des services périscolaires pour les enfants et de construire des espaces adaptés aux besoins des personnes âgées. En trois ans, plus de 17 000 personnes ont bénéficié directement du projet.

### PARTICIPER À L'ÉMANCIPATION DES FEMMES

Au Nicaragua, **Lobodis** a choisi de soutenir un projet innovant qui permet de promouvoir les caféiculteurs. La coopérative Coomcafé et ses 170 producteurs doivent relever de nombreux défis : accompagner les jeunes à reprendre les fincas parentales et soutenir les productrices de café à développer leur activité. Depuis 2021, **Lobodis** achète un conteneur par an, tracé auprès des femmes de la coopérative.

### PARTICIPER AU PARTAGE DES CONNAISSANCES

**J.J. Darboven** a lancé le projet H.E.L.P. en 2015 (Honduras Education Life Project) qui a pour objectif l'aide économique, écologique et sociale dans les pays producteurs, particulièrement au Honduras. À date, 253 familles d'agriculteurs sont soutenues dans ces projets. Depuis 2023, l'équipe H.E.L.P. de **J.J. Darboven** a visité cinq écoles pour distribuer la brochure "Ana en la Finca", une bande dessinée pour enfants et adolescents autour de la culture du café. Le but est de développer le savoir-faire nécessaire pour améliorer leurs cultures et de leur permettre de reprendre l'affaire familiale.

### GARANTIR UN PRIX D'ACHAT AUX PRODUCTEURS

Certaines marques, comme **Illycaffè**, **Nescafé**, **Nespresso** ou **J.J. Darboven France** revendent 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.



**3 QUESTIONS À...**  
**Isabelle Lemmens,**  
responsable développement durable  
chez European Coffee Federation

### Pour la filière café, quelles sont les principales évolutions du cadre européen ces dernières années ?

Depuis l'adoption du Pacte Vert par la Commission européenne en 2019, il y a eu beaucoup de changements réglementaires qui concernent l'amont de la filière café pour améliorer la durabilité de l'activité et des chaînes d'approvisionnement. Nous suivons de près les actes législatifs européens relatifs à la réduction des pesticides, la déforestation et le travail forcé. La plupart ont une incidence directe pour les pays producteurs qui veulent continuer à exporter dans les pays consommateurs d'Europe.

### Comment intervenez-vous auprès des pays producteurs et des entreprises de la filière ?

Nous leur apportons beaucoup d'informations sur ces sujets et sur la réglementation européenne via les ambassades et les organisations internationales ou locales du café. Nous essayons de favoriser l'échange de bonnes pratiques... Nous faisons également la promotion des partenariats publics/privés, car la plupart de ces questions, telles que le travail forcé, se jouent aussi à l'échelle des États. Par exemple, nous avons mis en relation nos entreprises adhérentes avec la plateforme créée par l'Organisation internationale du travail, pour réfléchir aux questions du travail des enfants, et sommes également en contact avec le Centre du commerce international qui travaille sur la déforestation.

### Existe-t-il des freins au développement d'actions globales, d'innovations efficaces ou de collaborations durables autour de ces enjeux de durabilité ?

De nombreuses actions existent dans la filière, mais elles sont souvent fragmentées. L'Union européenne a un rôle important à jouer pour définir une structure de collaboration et de dialogue entre les pays partenaires de la filière café, comme elle existe dans la filière cacao. Pour l'avenir, il faut rester attentif à ne pas diminuer les ressources allouées à des actions de terrain pour les consacrer exclusivement à des ressources plus administratives en application des réglementations. Nous devrions aussi rester vigilants à réinvestir les compensations des émissions de CO<sub>2</sub> de la filière dans la chaîne de valeur café pour apporter de nouvelles solutions de durabilité.





# LIMITER

## L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS EN AMÉLIORANT LA GESTION DES RESSOURCES



**A**près avoir été séché, nettoyé et trié, le café vert est emballé et expédié par voie maritime vers les ports européens. À son arrivée, il est ensuite acheminé vers des installations de transformation où il subira des processus tels que la torréfaction et la décaféination, avant d'être conditionné selon les besoins des professionnels ou des particuliers, que ce soit sous forme de café moulu, en grains, lyophilisé, en dosettes ou capsules.

Tout au long de ces étapes de transformation, les entreprises membres du Syndicat Français du Café s'engagent à limiter leur impact environnemental.

**Des mesures sont mises en place pour réduire les émissions de gaz à effet de serre lors des transports, pour optimiser la consommation de ressources telles que le gaz, l'eau et l'électricité dans les usines de transformation, et pour promouvoir l'utilisation d'emballages écoresponsables ainsi que le recyclage.**

La sensibilisation à l'importance de la protection de l'environnement et la réorientation des pratiques de production sont des éléments essentiels pour assurer le développement durable de l'industrie.

Pour évaluer l'impact environnemental de leur production, les entreprises du

Syndicat Français du Café utilisent un référentiel élaboré en 2010 en collaboration avec l'AFNOR et l'ADEME. Cette démarche permet de garantir une production de café respectueuse de l'environnement tout en assurant sa qualité et sa durabilité.

**De manière plus générale, les entreprises du Syndicat Français du Café répondent aux Objectifs de développement durable (ODD) en alignant leurs activités sur les différents objectifs établis par les Nations Unies.**

Voici quelques exemples de la manière dont elles contribuent aux ODD :

► **ODD 8** Travail décent et croissance économique : en fournissant des emplois dans les exploitations agricoles, les usines de transformation et les industries connexes, les entreprises du café contribuent à la création d'emplois décents et à la croissance économique, notamment dans les régions rurales.

► **ODD 12** Consommation et production responsables : les entreprises du café s'engagent souvent à réduire leur empreinte environnementale en adoptant des pratiques de production durables, en promouvant la biodiversité et en minimisant les déchets.

► **ODD 13** Lutte contre les changements climatiques : en investissant dans des pratiques agricoles résilientes au climat, en promouvant la reforestation et en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, les entreprises du café contribuent à atténuer les effets des changements climatiques.

► **ODD 17** Partenariats pour la réalisation des objectifs : les entreprises du café collaborent souvent avec des gouvernements, des organisations de la société civile et d'autres acteurs pour mettre en œuvre des initiatives de développement durable et relever les défis sectoriels de manière collective.

# DES TRANSPORTS TOUJOURS PLUS respectueux de l'environnement

Originaire de la zone intertropicale, le café entreprend un voyage de milliers de kilomètres avant de parvenir aux tasses des nombreux amateurs, dont une grande partie réside dans le nord de l'hémisphère nord. Pour réduire l'impact environnemental de ce processus, l'industrie caféière s'engage à limiter la consommation d'énergies fossiles et les émissions de gaz à effet de serre à chaque étape de ce parcours. Des initiatives sont mises en place pour favoriser le transport plus écologique du café, comme l'utilisation de modes de transport plus durables à l'exemple de l'utilisation de la voile pour transporter le café ou l'optimisation des itinéraires pour réduire les distances parcourues.

De plus, des pratiques durables sont encouragées dans les plantations de café afin de réduire l'empreinte carbone globale de la filière café.



## BONNES PRATIQUES industrielles pour le transport de marchandises

► **Depuis 2022, J.J. Darboven travaille** avec des sociétés logistiques garantissant des transports neutres en CO<sub>2</sub>. **J.J. Darboven** a réduit avec ce projet de 167 tonnes ses émissions de CO<sub>2</sub> par an. Le transport des pays producteurs se fait principalement par bateau, étant le moyen le plus avantageux en termes d'émissions de gaz à effet de serre en comparaison avec les camions ou bien les avions.

► **Segafredo Zanetti pilote** la réduction de l'impact de sa supply chain à l'aide d'indicateurs de suivi des émissions de CO<sub>2</sub> générées par ses activités de transport et distribution. L'entreprise a par ailleurs initié une démarche de renouvellement de ses véhicules, qui sont progressivement remplacés par des véhicules électriques ou hybrides, limitant ainsi les rejets liés à la consommation de carburants fossiles.

► **Lobodis est engagé** sur le programme EVE (Fret 21 Objectif Co<sub>2</sub>; Evcom) impulsé par l'ADEME et le ministère chargé de l'écologie et des fédérations professionnelles. Le premier objectif qui était de réduire de 10% les GES de leur chaîne logistique en 2022 a été dépassé. La réduction de 10,59% a été rendue possible en modifiant certains flux logistiques, ou encore en optimisant la palettisation, en choisissant des transporteurs chartés ou labellisés. Pour le transport des cafés, en tant que sociétaire de Windcoop depuis août 2022, **Lobodis** a pour objectif de pouvoir transporter une partie de ses cafés verts via Windcoop dans les années à venir.

► **Cafés Méo a lancé** la marque Koota. Le café Koota provient de trois pays d'Amérique latine différents: le Honduras, le Pérou et la Colombie. Le café en provenance de Colombie a été acheminé à bord du voilier l'Avontuur depuis le port de Santa Marta. Un soin particulier est également apporté à l'emballage: la gamme Koota est vendue dans une boîte en métal 100% recyclable et fabriquée à 85% à partir de matières premières recyclées.

► **Aux côtés de six industriels**, le groupe **JDE Peet's** pratique le pooling: une solution de transport permettant aux industriels de regrouper et massifier leurs envois vers la grande distribution grâce à la mutualisation des infrastructures de stockage et des ressources de logistique et de transport. Par la diminution du nombre de camions sur les routes, le pooling permet de repenser la supply chain de façon plus durable, en réduisant son empreinte carbone et évitant ainsi 17% d'émissions de CO<sub>2</sub>.

► **Café Sati utilise** une flotte auto où 100% du carbone émis sont compensées (projets certifiés par l'ONU à l'international et plantation d'arbres en France). L'ensemble est contrôlé par un logiciel d'écoconduite visant à une conduite plus vertueuse: WeNow.

► **En amont, Cafés Richard réduit** l'impact environnemental lié au transport de café vert avec 95% des livraisons en citerne en provenance du Havre via des camions roulant au GNL (Gaz naturel liquéfié). Pour livrer ses clients, **Cafés Richard** veille à réduire ses émissions avec la mise en place d'un logiciel d'optimisation des tournées, le renouvellement progressif d'un parc de véhicules propres (hybrides, électriques, bioéthanol...), des formations à l'écoconduite ainsi qu'une logistique du dernier kilomètre (transport fluvial et vélo logistique à Paris). **Cafés Richard** est sociétaire de Windcoop, transport à la voile de marchandises organisé en coopérative, avec l'objectif de mutualiser les volumes de café vert et de réduire l'empreinte carbone liée au transport.

► **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 permis de réduire, en 3 ans, de 6% les émissions de gaz à effet de serre, soit 500 t 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 labellisés Objectif CO<sub>2</sub>.

# L'ART DE SUBLIMER LES ARÔMES sans gaspiller

Chaque grain de café vert renferme un éventail de saveurs et d'arômes qui ne seront pleinement révélés qu'au cours de la torréfaction. Cette étape cruciale est déterminante pour libérer les arômes caractéristiques du café et offre également une opportunité d'intervenir afin de contrôler les impacts environnementaux associés au processus. Les entreprises de torréfaction cherchent à adopter des pratiques durables, telles que l'utilisation de technologies de torréfaction plus économes en énergie, la réduction des émissions de gaz à effet de serre et la gestion responsable des déchets générés par cette étape, afin de minimiser l'empreinte écologique de la torréfaction du café.

## UN PROCESSUS 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

Exposé à l'air, le café torréfié peut perdre jusqu'à 40% de ses arômes en seulement 8 heures! Ainsi, une conservation efficace du café est essentielle tant pour satisfaire les attentes des consommateurs que pour réduire le gaspillage alimentaire et préserver l'environnement. En plus de ces conditionnements traditionnels, de nouvelles techniques innovantes sont également mises en œuvre pour prolonger la fraîcheur et la durée de vie du café tout en minimisant l'impact environnemental de son conditionnement et assurant une meilleure recyclabilité.



## BONNES PRATIQUES des industriels sur le territoire national

### ► Illycaffè fait par exemple

appel à une technologie brevetée : un gaz inerte, l'azote, est introduit sous pression dans leurs boîtes en métal et se dissout immédiatement à l'ouverture. Depuis 2012, la chaleur émise durant la torréfaction permet de chauffer le site de production et les bureaux d'Illycaffè en hiver et de les rafraîchir l'été.

### ► Les deux nouveaux

torréfacteurs de Cafés Richard sont équipés de catalyseurs et brûleurs de fumée afin de réduire l'émission de gaz à effet de serre.

### ► 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.

# PRÉSERVER LES RESSOURCES grâce à l'économie circulaire

L'économie circulaire est fondée sur la limitation de la consommation des ressources de la planète et la réduction de l'impact de la production sur l'environnement. Pour préserver les ressources et favoriser une économie circulaire, les membres du Syndicat Français du Café s'engagent à réduire leur empreinte environnementale. Concrètement, cela se traduit par une série d'initiatives visant à limiter la consommation de ressources, à minimiser le gaspillage et à réduire la production de déchets tout au long du cycle de vie du café. Des mesures sont donc mises en place pour encourager le recyclage et la valorisation des déchets générés par l'industrie du café, notamment les marcs de café qui peuvent être transformés en engrais ou en produits cosmétiques. En favorisant la réutilisation et la valorisation des ressources, les acteurs de la filière café contribuent à la construction d'une économie plus durable.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Dès 2010, le Syndicat Français 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. Des économies d'énergie à toutes les étapes de la transformation du café jusqu'à l'extension de la durée de vie des produits, en passant par le recyclage et la réutilisation des déchets, ainsi que le développement des énergies renouvelables, ces actions cumulées contribuent de manière significative à la lutte contre le réchauffement climatique et à préserver la planète. Au cœur de cette démarche de la filière café se trouvent les 4R - Réduire, Réutiliser, Réparer, Recycler -, qui constituent les principes directeurs fondamentaux pour atteindre ces objectifs environnementaux ambitieux.

## BONNES PRATIQUES énergétiques des industriels

Des sites de production font appel à 100 % à l'électricité d'origine renouvelable : **Cafés Sati** à Strasbourg (2017), **Carte Noire** à Laverune (Hérault), **J.J. Darboven**, **Segafredo Zanetti**, **Illycaffè**, **Lavazza**, Usine **Nescafé** à Dieppe, **JDE Peet's** d'Andrézieux-Bouthéon.

► **L'usine Nescafé** de Dieppe (Seine-Maritime) s'est engagée sur la réduction de ses émissions de gaz à effet de serre, avec notamment l'installation, en 2016, d'une chaudière biomasse qui fonctionne avec le marc de café issu de la production et des plaquettes de bois issues de la filière forêt locale. Cette chaudière biomasse 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, **Nescafé** réutilise la chaleur du processus de séchage de l'usine pour le chauffage du site.

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

► **Segafredo Zanetti** compense entièrement sa consommation d'électricité en faisant certifier son approvisionnement en électricité « verte », produite intégralement en région Normandie à partir de sources renouvelables. Cet engagement contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et au développement du territoire.

► **À l'occasion** de la Journée internationale du café, célébrée chaque année le 1<sup>er</sup> octobre, **Illycaffè** a mis l'accent en 2022 sur l'économie circulaire, en soulignant les pratiques écologiquement durables qui sous-tendent la production de café de haute qualité. Pour cette raison, boire une tasse de café n'est pas seulement une question de goût, cela doit devenir un geste responsable envers l'environnement. Le 1<sup>er</sup> octobre, **Illycaffè** a lancé #cupsideadown, la campagne de communication visant à sensibiliser à l'importance de l'économie circulaire comme alternative au modèle traditionnel d'économie linéaire.

► **Le site de production Carte Noire** de Laverune 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).

► **Cafés Richard**, qui a réalisé un audit énergétique en 2021, poursuit son objectif de réduire sa consommation en mettant en place de nombreuses actions en lien avec le décret tertiaire, telles que l'installation de panneaux photovoltaïques ou le renouvellement de ses deux principaux torréfacteurs afin d'améliorer rendement et performance et de diminuer ainsi la consommation énergétique.

► **Depuis 2020**, l'entreprise **J.J. Darboven** n'utilise que de l'énergie « verte », 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.

► **L'usine d'Andrézieux-Bouthéon** de **JDE Peet's** s'engage pleinement à réduire son empreinte carbone de 47 % à horizon 2025. Pour cela, l'usine s'approvisionne en énergie issue de sources renouvelables depuis 2022, lui ayant déjà permis de réduire ses émissions de 27 % par rapport à 2021.

► **Depuis 2017**, les approvisionnements en électricité des **Cafés Sati** sont 100 % renouvelables.

# REVALORISER les déchets

Dans le secteur du café, la question de la gestion des déchets est cruciale. Chaque année, les sites de production français génèrent d'importantes quantités de déchets, allant des résidus de café aux emballages et aux équipements obsolètes. Face à cette réalité, une approche novatrice émerge : la revalorisation des déchets. Plutôt que de les considérer comme un fardeau à éliminer, les acteurs de l'industrie du café reconnaissent désormais le potentiel de ces déchets à être réutilisés, recyclés ou transformés en nouvelles ressources. Cette tendance reflète un changement de paradigme, où la durabilité et la responsabilité environnementale deviennent des impératifs pour les entreprises du café.

Une des principales stratégies de revalorisation des déchets dans le secteur du café consiste à recycler les résidus de café pour en faire de nouveaux produits. Par exemple, les marcs de café peuvent être transformés en biocarburants, en engrais organiques ou même en matériaux de construction écologiques. Certaines entreprises peuvent aussi mettre en place des programmes de collecte sélective des déchets dans leurs sites de production. Ces initiatives permettent non seulement de réduire l'impact environnemental, mais aussi d'impliquer les employés dans une démarche écoresponsable et de sensibiliser les consommateurs à l'importance du tri des déchets.

Le processus de revalorisation des déchets permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre en évitant l'incinération ou l'enfouissement des déchets. Selon une étude menée par l'ADEME en 2020, la valorisation énergétique du marc de café permet de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> de près de 80% par rapport à son incinération.



**3 QUESTIONS À...**  
**Léo Escourrou,**  
gestionnaire de l'Alliance pour le recyclage des capsules en aluminium (ARCA)

## Quelle est la vision des fabricants qui composent l'Alliance en matière de recyclage des capsules de café en aluminium ?

Parce que l'aluminium est recyclable, Nespresso lançait en mars 2019 un appel mondial aux producteurs de café portionné à rejoindre sa filière de recyclage. Nespresso, Nestlé et JDE Peet's ont créé l'Alliance pour le recyclage des capsules en aluminium. Ils ont pu capitaliser sur 10 ans d'expérience en matière de collecte des capsules et de recyclage grâce au « Projet Métal » et en déployant la collecte en grandes surfaces. En prenant l'initiative d'organiser la fin de vie de leurs produits, ces visionnaires se sont unis afin d'atteindre l'objectif de recycler 100% des capsules de café en aluminium en France.

## Quelles actions ont été mises en place et avec quels résultats ?

Aujourd'hui, 65% de la population française peut trier ses capsules de café en aluminium en les déposant dans leur bac de tri des emballages ménagers (bac jaune). Ils seront 75% en 2025 et notre objectif est d'atteindre 100%! Après passage dans un four à pyrolyse, l'aluminium récupéré sert à fabriquer d'autres objets, comme des vélos et des ordinateurs... Pour augmenter le nombre de centres de tri équipés de machines capables de séparer ces petits emballages aluminium des autres, nous les aidons à identifier ces gisements et nous versons des soutiens aux collectivités. Grâce à ce geste de tri simple, le nombre de consommateurs qui recyclent ne cesse d'augmenter! D'après notre dernier baromètre\*, 75% des sondés recyclent leurs capsules, c'est 5 points de plus

qu'en 2022. Ils ont généré plus de 6 000 tonnes de petit aluminium recyclé en 2023, un chiffre en hausse constante.

## Le consommateur détient une clé pour atteindre 100% des capsules aluminium recyclées. Quels messages lui faites-vous passer ?

Nous finançons des campagnes de sensibilisation, mais tant que la consigne de tri en bac jaune ne sera pas généralisée, il nous faudra communiquer territoire par territoire. Parfois, il manque au consommateur une information sur une étape précise du cycle de tri pour être convaincu de l'intérêt de son geste. Quand des concurrents s'allient dans une telle démarche pour obtenir le plus grand volume recyclé possible, c'est parce qu'ils sont tous concernés par l'objectif de rendre cette consommation plus vertueuse.

\* Baromètre Ifop 2024 sur le geste de tri des capsules de café en aluminium en France pour l'ARCA.



## BONNES PRATIQUES

### La revalorisation de leurs déchets

► **76 % des déchets des sites de production de Cafés Richard** sont valorisés : pellicules de café issues de la torréfaction et marc de café par exemple, partent localement en méthanisation ou en compostage. Les sacs en toile de jute sont, eux, effilochés afin d'être utilisés comme isolants dans l'industrie automobile et le BTP.

► **Sur le site JDE Peet's d'Andrézieux** 100 % des déchets café (pellicule et café moulu) sont recyclés en filière de compost. Depuis 2006, l'usine d'Andrézieux-Bouthéon de JDE ne pratique plus la mise en décharge de ses déchets. Tous les déchets issus de la production sont recyclés par des partenaires locaux (80 %) ou utilisés en revalorisation énergétique (20%).

► **Les Cafés Sati recyclent** les pellicules de café en les fournissant gratuitement à des exploitations pratiquant l'agriculture bio qui les utilisent comme complément au compost. Au total, en 2023, Cafés Sati ont recyclé 75 % de leurs déchets.

► **Segafredo Zanetti récupère** ses pellicules de café, qui sont valorisées au travers d'une filière biogaz de méthanisation.

► **En 2019, J.J. Darboven France** a utilisé 328 tonnes de pellicule argentée pour produire du biogaz.

► **Chez Lobodis**, les pellicules de café sont entièrement revalorisées grâce à un partenariat avec un agriculteur local qui les utilise en totalité pour son bétail. Ensuite, un circuit de méthanisation a été mis en place.

► **Dans son usine de Dieppe, Nescafé valorise** 100 % du marc de café en combustible pour sa chaudière biomasse.

► **Cafés Sati réutilise** les cafés de leur échantillothèque réglementaire comme compost à la fin de la durée de conservation légale.

► **Les Cafés Sati** ont mis au point une nouvelle machine livrée fin 2023 qui permet de conditionner du café moulu en paquets de 500 g avec pour objectif de supprimer les suremballages nécessaires aux 250 g en lots de 2 (45 % d'emballage en moins). Également, 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.

► **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.

► **Lobodis a trouvé** une solution de valorisation pour 100 % des 15 000 sacs en toile de jute de café vert réceptionnés chaque année. Les sacs sont mis en vente pour nos consommateurs, proposés aux clients d'une pépinière et revalorisés en isolant écologique pour l'habitat et l'automobile via une société lyonnaise.

► **Cafés Richard** s'engage sur le décret 3R « Réduire, Réemployer, Recycler », notamment en travaillant sur la recyclabilité de ses emballages. Des films souples en polyéthylène sont développés avec l'objectif de les utiliser sur l'ensemble de ses paquets de café d'ici 2025.

# ET AU NIVEAU SOCIAL ? Les entreprises engagées dans la responsabilité et la solidarité

De nombreuses entreprises ont pris conscience de leur rôle social et de l'importance de contribuer positivement aux communautés locales et aux causes mondiales. Engagées dans des initiatives diverses, les entreprises membres du Syndicat Français du Café s'efforcent de mettre en œuvre des pratiques valorisant l'humain et se mobilisent également pour lutter contre les inégalités sociales et économiques à l'échelle nationale et mondiale.

Certaines entreprises ont mis en place des programmes de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) visant à réduire leur empreinte environnementale, à promouvoir la diversité et l'inclusion au sein de leur entreprise, et à soutenir des organisations caritatives locales. Ces initiatives démontrent l'engagement des entreprises françaises du café à agir comme des acteurs responsables au sein de la société.

✓ **Le 13 mars 2023, Illycaffè** est reconnue par Ethisphère® comme l'une des entreprises les plus éthiques au monde en 2023 pour la onzième année consécutive. Ce prix récompense les entreprises qui font preuve d'intégrité par le biais des meilleures pratiques en matière d'éthique, de conformité et de gouvernance.

✓ **Dans le cadre de sa démarche sociale, Cafés Richard favorise**, par l'emploi direct ou indirect, l'inclusion des personnes en situation de handicap ou en difficulté d'insertion (missions de production, conditionnement, logistique...). Le mécénat de compétences est également mis en œuvre par son Académie du Café. En 2023, une gamme de cafés solidaires en partenariat avec Lobodis, 100 % tracés jusqu'aux producteurs et 100 % inclusifs, est proposée au niveau national.

✓ **Le groupe JDE Peet's France** est partenaire du Secours populaire, engagé auprès

des communautés locales. Outre les dons de café pour les bénéficiaires du Secours populaire, les collaborateurs **JDE Peet's** peuvent également passer une journée à l'épicerie sociale de Paris en tant que bénévoles. Ce partenariat vise à mettre en lumière le rôle social que joue le café pour établir un lien de confiance avec les personnes en situation difficile, notamment lors des maraudes.

✓ **J.J. Darboven** travaille depuis 2015 avec les Esat Saint-André pour l'inclusion des travailleurs handicapés. Les projets sont multiples, et sont d'une grande réussite. En plus, ces projets nous ont permis de dépasser les obligations en la matière.

✓ **Depuis 2 ans, dans le cadre de la journée de la Terre, Cafés Méo** propose à l'ensemble de ses salariés et leurs familles de participer à des ateliers écoresponsables installés au cœur même du site de production de La Madeleine. En 2023, **Cafés Méo** propose également d'autres actions aux collaborateurs : fresque du climat, repair café, sensibilisation zéro déchet...

# RÉPONDRE

## AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS : LE MARCHÉ FRANÇAIS S'ADAPTE ET SE DIVERSIFIE



**D**ans le monde, la période 2023/2024 devrait représenter un record avec 169,5 millions de sacs de 60 kg consommés, selon le département de l'agriculture des États-Unis. En France, le café est une boisson incontournable, faisant partie intégrante du quotidien de nombreux Français. Les statistiques révèlent que la consommation de café dans le pays est particulièrement élevée, avec une moyenne d'environ 5,4 kilogrammes par personne par an, soit plus de 6,7 milliards de tasses de café consommées chaque année. Cette passion pour le café se reflète dans le paysage urbain, où les cafés et les brasseries sont des lieux de rassemblement prisés, propices aux rencontres et aux discussions animées.

Mais si les quantités de café consommées augmentent, les mœurs des consommateurs changent. Aujourd'hui, les consommateurs français sont en recherche d'un café de qualité et sont plus sensibles à l'expérience utilisateur. En 2023, une étude du Journal of Business Ethics a révélé que 64% des consommateurs choisissent le café du commerce équitable lorsqu'ils en ont la possibilité. Parallèlement, les ventes de café équitable ont explosé ces dernières années en France, passant de 5300 tonnes en 2005 à près de 13 000 tonnes en 2020. De plus, le café figure parmi les produits alimentaires biologiques les plus con-

sommés, puisque 30% des buveurs de café privilégient le café issu de l'agriculture durable en France (source: Statista).

La consommation de café en France est un phénomène culturel bien ancré, mais les attentes concernant son impact sur l'environnement sont en mutation. Les chiffres montrent une prise de conscience croissante des consommateurs, qui cherchent activement à concilier leur amour pour cette boisson avec le respect de la planète. **Les membres 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. Ils 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.**

Par ailleurs, on remarque une réelle diversification du marché français :

► **Les Français** ne se limitent plus au traditionnel café noir. Les ventes de cafés spéciaux tels que les espressos, les cappuccinos, les lattes et les cafés aromatisés ont connu une croissance significative au cours des dernières années.

► **La tendance** à apprécier le café de qualité supérieure, provenant de grains spécialement sélectionnés et préparés selon des méthodes artisanales, gagne du terrain en France.

► **Outre les variations** dans les types de café, de nouvelles tendances de consommation émergent, telles que le café glacé, le café nitro, le café infusé à froid et le café vertueux (café associé à des bénéfices pour la santé). Ces tendances, souvent popularisées par les médias sociaux et les influenceurs, ont suscité un engouement chez les consommateurs Français, contribuant à la diversification de leurs habitudes de consommation de café.

# LE MARCHÉ DU CAFÉ en France en 2023



**6%**  
DE PRODUITS BIO

TAILLE DE LA CLIENTÈLE:  
**93,3%**

BUDGET MOYEN ANNUEL  
DES FOYERS FRANÇAIS:  
**108,9 €**

Source : Circana  
sur le volume des  
ventes en GMS

Source : Kantar

## LE MARCHÉ ET LA CONSOMMATION DU CAFÉ EN 2023 - SYNTHÈSE

2023	Total café Grandes et moyennes surfaces (domicile)
Taux de pénétration	93,3%
Fréquence d'achat	13,8
Budget moyen / an	108,9 €
Dépense moyenne / acte d'achat	7,9 €

CA  
**3,6**  
milliards €

Taille clientèle  
**93,3%**

### CLÉ DE LECTURE

**93% des foyers français** ont acheté au moins une fois du café au cours de l'année 2023 (vs 93,6% en 2022). Ils en ont acheté en moyenne 13,8 fois au cours de 2023 pour un budget total de 108,9 euros, soit 7,9 euros par acte d'achat.

2023	Total café hors-domicile
Taux de pénétration	48,1%
Fréquence d'achat	60,6
Budget moyen / an	100,8 €
Dépense moyenne / acte d'achat	1,70 €

CA  
**2,3**  
milliards €

Taille clientèle  
**48,1%**

### CLÉ DE LECTURE

**En 2023, 48,1% des individus** français ont acheté du café en hors domicile, à raison de 60,6 fois en moyenne au cours de l'année. Cela représente un budget de 100,8 euros.

Malgré un contexte macroéconomique incertain et complexe, le chiffre d'affaires consolidé d'**Illycaffè** en 2022 s'est élevé à 567,7 millions d'euros, soit une augmentation record de 13,6% par rapport à 2021, le taux de croissance le plus élevé depuis dix ans. La croissance réalisée en 2022 a été portée par l'ensemble des marchés et des canaux de distribution sur lesquels le groupe est présent.

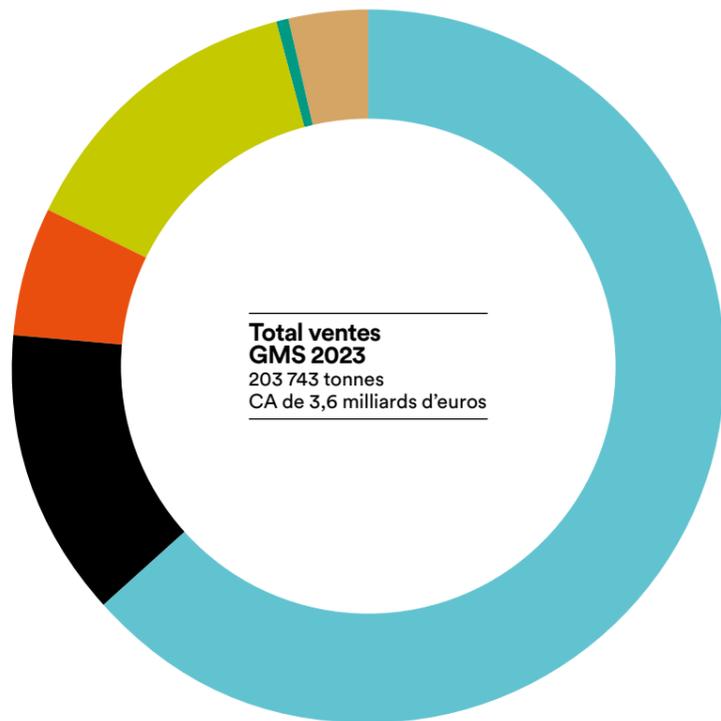
**L'OR**, première marque nationale de café : en capsules, en grains, soluble ou encore moulu, 9 Français sur 10 consomment du café. **L'OR** occupe désormais la place de première marque nationale de café en grandes et moyennes surfaces. Avec 14,3% de parts de marché en valeur tous segments confondus et 85 tasses de café **L'OR** vendues chaque seconde, c'est une véritable « success story » à la française pour cette marque née dans l'Hexagone il y a 30 ans. Aujourd'hui présente dans 19 pays à travers le monde, la marque n'a eu de cesse d'innover et d'investir sur son site de production français.

Pour les consommateurs, **Lobodis** a développé un nouveau blog et une nouvelle e-boutique, avec beaucoup plus de contenus pédagogiques : fiches à télécharger pour préparer son café, apprendre à déguster, en savoir plus sur la traçabilité... **Lobodis** a mis à disposition un guide de dégustation pour ses consommateurs.

**Cafés Richard** partage son expertise avec les particuliers via son enseigne Comptoirs Richard (boutiques et site e-commerce), très engagée dans la vente en vrac de cafés en grains. L'expérience **Cafés Richard** se prolonge également au sein de son concept de coffee-shop, adapté aux lieux de travel retail, reflet des tendances de consommation.



# LA CONSOMMATION de café à domicile et hors domicile 2023

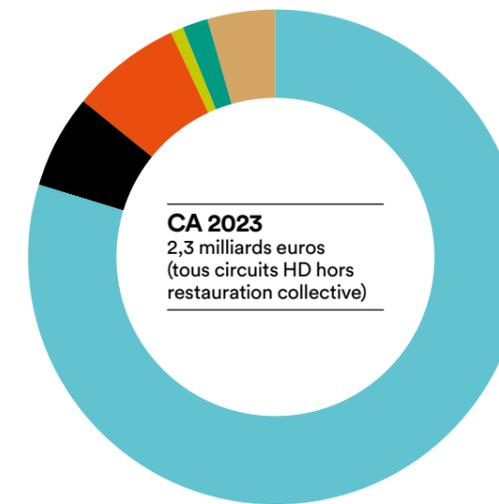


## RÉPARTITION DES DÉPENSES EN CAFÉ PAR TYPE À DOMICILE (GMS & PROXI)

- 63,5% Café noir espresso
- 13,1% Café au lait
- 5,8% Cappuccino
- 13,7% Café glacé
- 0,5% Décaféiné
- 3,4% Autres cafés

## PARTS DE MARCHÉ EN VOLUME PAR TYPE DE CAFÉ À DOMICILE (GMS) ET VARIATIONS N-1 (2023)

Ventes GMS	Volume en tonnes	% des ventes en volume	Nb de tasses de café (estimation)
Café en grain	30 899	15%	3,8 milliards
Café moulu	80 801	40%	12,3 milliards
Café dosette	65 641	32%	9,5 milliards
Café soluble	26 402	13%	3,8 milliards
<b>Total café</b>	<b>203 743</b>	<b>100%</b>	<b>29,4 milliards</b>

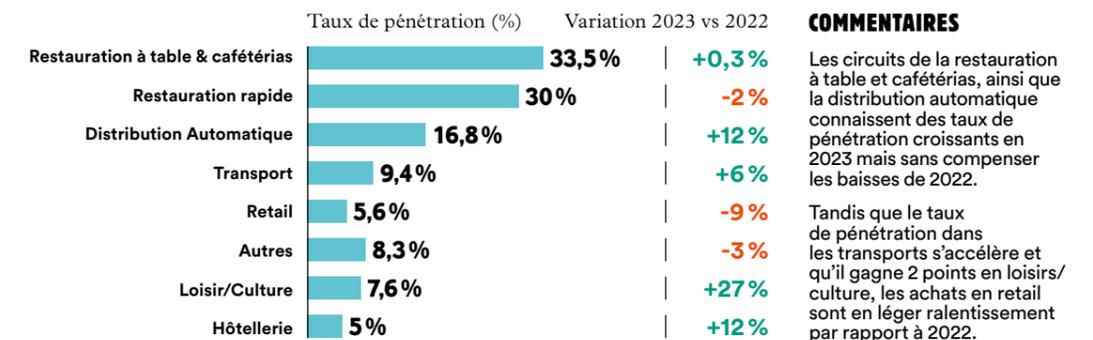


## RÉPARTITION DES DÉPENSES EN CAFÉ PAR TYPE HORS DOMICILE - TOUS CIRCUITS

- 79,8% Café noir espresso
- 6,3% Café au lait
- 7% Cappuccino
- 0,8% Café glacé
- 1,9% Décaféiné
- 4,2% Autres cafés

Circuit	CA 2022 (en millions)	Poids du circuit / Total HD	Évolution du CA – 2023 vs 2022
Restauration à table et cafétérias	909 millions €	40%	+16%
Restauration rapide	680 millions €	30%	+21%
Hôtellerie	31 millions €	1%	-11%
Distribution automatique	487 millions €	21%	+39%
Loisirs/culture	33 millions €	1%	+16%
Transport	58 millions €	3%	+52%
Retail (GMS et Proxi)	40 millions €	2%	+2%
Autres	55 millions €	2%	+11%
<b>TOTAL</b>	<b>2 293 millions €</b>		<b>+21%</b>

## LE CIRCUIT HORS DOMICILE EN 2023 - TAUX DE PÉNÉTRATION -



Taux de pénétration général en 2023: 48,1% (soit 48,1% des individus français qui ont acheté du café en hors domicile en 2023)

# LA CONSOMMATION DE CAFÉ À DOMICILE, les entreprises s'engagent pour sensibiliser sur la fin de vie des produits

L'impact de la consommation de café en France ne se limite pas seulement à la dégustation de cette boisson appréciée, mais s'étend également à la gestion des déchets qu'elle génère. En effet, la France figure parmi les plus grands consommateurs de café au monde, ce qui entraîne une grande production de déchets, des emballages aux résidus de café. Cette réalité soulève des préoccupations croissantes quant à l'empreinte écologique de cette habitude quotidienne et met en lumière la nécessité d'adopter des pratiques plus durables tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la consommation.

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, etc. Les initiatives individuelles se multiplient, faisant écho à celles des industriels, et toutes convergent vers une filière café plus respectueuse de l'environnement.

Cette volonté des consommateurs pour une gestion responsable se reflète dans la collecte des biodéchets qui est maintenant obligatoire en France. Le café a un rôle essentiel à jouer puisqu'il présente des propriétés intéressantes dans un compost.

Les entreprises françaises du secteur du café jouent un rôle crucial dans la sensibilisation à la fin de vie des produits. Conscientes de l'importance de réduire l'impact environnemental de leurs activités, ces entreprises mettent en place diverses initiatives visant à sensibiliser tant les consommateurs que les acteurs de l'industrie à la gestion responsable des déchets. Par exemple, les entreprises membres du Syndicat Français du Café intègrent de plus en plus la notion de durabilité dans leur communication et leur stratégie marketing. Elles mettent en avant leur engagement envers des pratiques respectueuses de l'environnement, notamment en ce qui concerne la gestion des déchets et la promotion du recyclage. À travers leurs campagnes publicitaires et leurs emballages, elles informent les consommateurs sur l'importance de trier les déchets en vue de leur recyclage ou leur valorisation en biodéchets.



1  
► Le tri sélectif permet de séparer les différents types de déchets afin de les envoyer vers les filières de recyclage appropriées (dans la poubelle jaune : emballages plastique et carton, capsules en aluminium).

► La valorisation des biodéchets consiste à collecter et à traiter les déchets organiques issus des activités domestiques, agricoles ou industrielles pour en tirer des ressources utiles (dans la poubelle des biodéchets ou dans votre composteur de jardin : marc de café, capsules compostables à la maison).

2  
► Utiliser le marc de café, par exemple pour la pousse de champignons.

3  
► Transformation du marc de café en compost à usage agricole.

4  
► Utilisation des capsules en papier compostable pour l'usage agricole.



Depuis de nombreuses années, les entreprises du secteur ont conscience de cet impact et ont mis en place diverses actions pour répondre à ces enjeux.

Actuellement, une proposition de réglementation européenne sur la gestion des déchets d'emballages permet de poser un cadre pour la filière. Cette réglementation vise à promouvoir une économie circulaire en réduisant la quantité d'emballages et en favorisant leur réutilisation, leur recyclage et leur valorisation.

Précédemment, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) fixe des objectifs nationaux de recyclage, réduction et réemploi (3R) des emballages plastiques à usage unique (EPUU) à l'horizon 2040. La stratégie 3R identifie des potentiels pour chacun des secteurs. En ce sens, les professions de L'Alliance 7, dont le Syndicat Français du Café, se sont lancées dans l'élaboration de feuilles de route 3R. Le Syndicat Français du Café et ses membres ont donc mené une réflexion collective sur l'avenir de leurs emballages afin de documenter les potentielles solutions pour répondre aux objectifs et mettre en exergue les orientations retenues par le secteur afin de contribuer à l'atteinte des objectifs nationaux ainsi que les investissements associés. Ce document est un outil clé pour les entreprises du secteur qui souhaitent s'engager dans une trajectoire durable et favoriser l'éco-conception de leurs emballages. Le secteur suivra l'évolution des travaux engagés pour l'atteinte de ces objectifs.

## BONNES PRATIQUES des industriels dans la gestion de la fin de vie des déchets

### L'ALLIANCE POUR LE RECYCLAGE DES CAPSULES EN ALUMINIUM

En novembre 2019, **JDE Peet's**, **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, notamment en grande distribution, et en communiquant sur les bons gestes de tri. Aujourd'hui, des progrès significatifs ont été réalisés :

► **65 % du territoire** est couvert et permet aux Français de recycler leurs capsules en aluminium dans leur poubelle de tri sélectif.

► **900 points de collecte** supplémentaires ont été installés en grandes surfaces dans les zones non couvertes par le recyclage en bac de tri.

► **La campagne** « Quand on le sait, on le fait » l'Alliance pour le recyclage des capsules en aluminium a permis de sensibiliser les consommateurs aux bons gestes de tri et se classe à la 9<sup>e</sup> place des campagnes Affichage et Presse les plus efficaces au monde et 1<sup>re</sup> en France parmi 13000 campagnes étudiées par Kantar Media.

### REVALORISER SES DÉCHETS DIRECTEMENT SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS

**JDE Peet's** repense ses emballages afin de réduire la quantité de matière première utilisée, et s'engage à 100% d'emballages compostables ou recyclables d'ici 2030, à accroître la part de matière recyclée dans ses emballages et à trouver des solutions permettant à ses emballages d'être réutilisés ou recyclés.

### PROPOSER DES CAPSULES FAITES À PARTIR D'ALUMINIUM RECYCLÉ

**Nespresso** a lancé en 2020 des capsules composées à 80% d'aluminium recyclé. Ces 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.

### LA RECHERCHE DE NOUVEAUX MATÉRIAUX

**Illycaffè** lance le projet #onemakesthedifférence 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 écodurables seront disponibles progressivement dans les établissements qui servent du café **Illycaffè**. **Illycaffè** s'associe à **TerraCycle**, leader mondial du recyclage des déchets complexes, pour recycler ses capsules sur le marché domestique.

### LA COLLECTE DE BIODÉCHETS

En 2022, la collecte des biodéchets chez **Cafés Richard** a été élargie à la récupération des capsules et dosettes papier.

Ceux-ci sont triés et déconditionnés afin de les envoyer dans des méthaniseurs qui produiront de l'énergie (biogaz ou électricité). La matière résiduelle est ensuite transformée en compost et utilisée en fertilisant naturel.

### RÉDUIRE SON UTILISATION DE PLASTIQUE VIERGE

**Nestlé** a pour objectif que 100% de ses emballages soient recyclables ou réutilisables, et de réduire d'1/3 son utilisation de plastique vierge. Ainsi, **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, et **Nescafé Dolce Gusto** a réduit de 13% le plastique de ses capsules.

### PROPOSER DES EMBALLAGES RECYCLABLES

En partenariat avec ses clients et ses différents fournisseurs français, **Lobodis** a mis sur le marché en 2021, puis en 2022, ses premiers emballages recyclables. Les efforts sont poursuivis avec un objectif global d'emballages recyclables.

### METTRE À DISPOSITION DES PRODUITS RECYCLÉS

**Senseo** a lancé une nouvelle machine à café composée à 80% de plastique recyclé et utilisant 42% d'énergie en moins lors de la phase d'utilisation que l'ancien modèle. En plus d'être issues de sources responsables, les dosettes **Senseo** sont compostables industriellement.

### RÉDUIRE L'IMPACT DE SES EMBALLAGES

**Segafredo Zanetti** est engagée dans une démarche de réduction de l'impact de ses emballages, notamment au travers de la suppression de l'aluminium, de la réduction du poids des emballages, ou encore du lancement de gammes utilisant des emballages recyclables. En 2024, **Segafredo Zanetti** poursuit sa démarche volontariste de diminution de l'impact environnemental de ses produits en développant une gamme de capsules entièrement compostables à domicile.

### RÉALISER DES ÉCONOMIES DE MATÉRIAUX D'EMBALLAGES

Depuis 2022, la gamme de capsules de **Cafés Sati** propose soit des capsules compostables à domicile, soit en aluminium recyclable.

### DES GAMMES POUR RÉDUIRE LES DÉCHETS

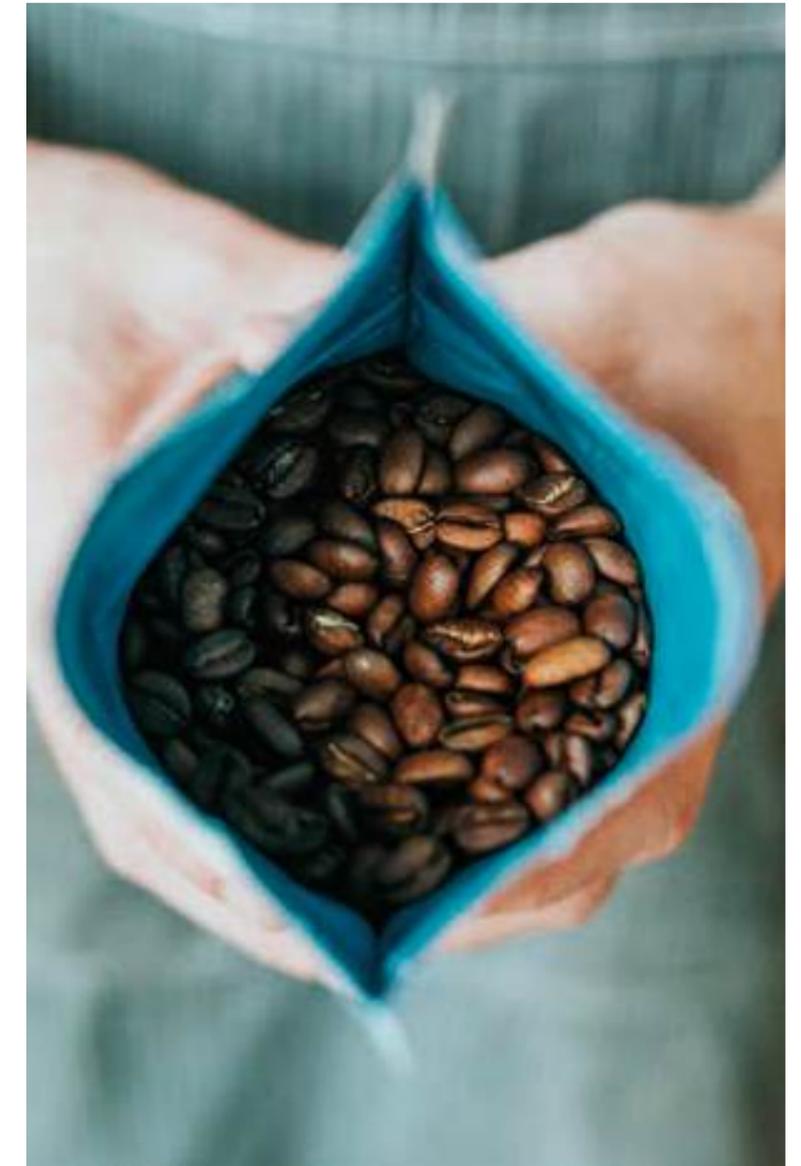
**Cafés Méo** a lancé début 2022 des capsules 100% compostables à la maison : après usage, le marc et la capsule végétale seront déposés dans le bac à biodéchets du consommateur et en composteur. Également, **Cafés Méo** a déjà plusieurs références en emballage recyclable ou encore une gamme en sachets recyclables de 250 grammes moulu et en grains.

### LA RÉVOLUTION DES DOSETTES COMPOSTABLE

En 2023, **Nescafé Dolce Gusto** a lancé Néo, une nouvelle machine avant-gardiste avec des dosettes à base de papier compostable à domicile. Les dosettes peuvent être déposées dans un composteur de jardin et dans les points de collecte de biodéchets mis en place par les collectivités depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

### INTÉGRER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE AU CŒUR DES PRODUCTIONS

**Carte Noire** n'a cessé d'innover pour proposer des emballages écoconçus, qui soient recyclables, réutilisables ou compostables. Une avancée considérable a été réalisée sur l'emballage du café moulu, sur lequel **Carte Noire** est fière d'être la première marque pesant plus de 5% du marché en volume à avoir réussi le pari d'un emballage recyclable sur l'intégralité des gammes de cette catégorie de café. Cette impulsion sur le café moulu s'inscrit dans la volonté de la marque d'atteindre 100% d'emballages recyclables, réutilisables ou compostables sur l'ensemble de ses produits d'ici 2025. En 2024, plus de 60% (en chiffre d'affaires) des emballages du portefeuille produits le sont.



# LA CONSOMMATION DE CAFÉ HORS DOMICILE, les entreprises s'engagent pour des moments de convivialité liés à l'innovation

Rituel intemporel qui rime avec partage, découverte et inspiration, la consommation de café hors domicile est ancrée dans nos habitudes quotidiennes, que ce soit lors d'une pause café entre collègues ou d'une rencontre amicale dans un bar, le café occupe une place centrale dans notre vie sociale et professionnelle. Les cafés, bistros et autres établissements sont devenus des espaces de rencontre, de travail, de détente et d'inspiration. Les amateurs de café recherchent non seulement la qualité de la boisson, mais aussi l'ambiance chaleureuse et le service personnalisé offerts par ces lieux.

L'évolution des tendances de consommation a également contribué à redéfinir l'expérience du café hors domicile. Les cafés spécialisés proposant une large gamme de cafés artisanaux, de méthodes d'infusion innovantes et de mélanges exotiques attirent de plus en plus de connaisseurs en quête de nouvelles sensations gustatives. Parallèlement, les avancées technologiques ont révolutionné la manière dont nous commandons et consommons notre café hors domicile. Les applications mobiles de commande en ligne, les machines à café automatiques et les distributeurs automatiques de café sont autant d'innovations qui simplifient et diversifient l'expérience du café, tout en répondant aux exigences de rapidité et de praticité de la vie moderne.

## UNE PAUSE CAFÉ ENGAGÉE POUR LES BUREAUX

**Cafés Richard** propose une pause-café 100 % valorisable et/ou recyclable (marc de café, gobelets cartonnés Home Compost, sachets de thé...). Pour mener à bien une revalorisation écologique, économique et locale, une trentaine de partenaires de proximité, spécialistes du traitement des biodéchets, a été sélectionnée.

## DÉVELOPPER UNE CULTURE D'EXCELLENCE

Créée en 1999, **Illycaffè** 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.

## DES DÉPLACEMENTS ADAPTÉS

**Cafés Sati** livre les restaurants du centre-ville de Strasbourg en vélo à la place des camionnettes.

## ATELIERS D'EXPERTS ET CERTIFICATIONS INTERNATIONALES

Centre de formation agréé et certifié Qualiopi, **Cafés Richard** enseigne l'excellence des gestes du café aux professionnels de la restauration et écoles hôtelières grâce à son Académie du Café, depuis 2002. Plus de 1 000 personnes sont formées chaque année par ses experts, au sein de l'Académie du Café, de ses agences régionales ou chez les clients.

## UNE EXPERTISE PARTAGÉE

Chez **JDE Peet's**, pour faire des collaborateurs des ambassadeurs experts, le programme "Coffee Academy" permet à 10 volontaires de suivre une formation d'une semaine à la Caféthèque 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 Peet's** ont pu faire partager leur passion pour le café à plus de 120 collaborateurs et une vingtaine de clients professionnels et retail.

## UNE COLLECTE RÉALISÉE DIRECTEMENT DANS LES BUREAUX

Pour accélérer le recyclage des capsules au sein même des entreprises, **Nespresso** propose depuis 2014 à ses clients professionnels qui consomment + de 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.

## UN RECYCLAGE CIBLÉ

**JDE Peet's**, en partenariat avec la société Elise, expert français de la collecte et de la valorisation des déchets de bureau, a lancé un programme de recyclage des disques de café **L'OR**. Les capsules de café professionnelles collectées sont entièrement recyclées en France :

✓ **Le marc de café** est transformé en compost pour fertiliser les sols agricoles en Picardie.

✓ **L'aluminium** est recyclé en vélos ou ustensiles de cuisine par exemple.

## LE CAFÉ LIQUIDE, UNE SOLUTION VERTUEUSE HORS DOMICILE

Cafitesse (concept machine et café concentré) est une des solutions professionnelles les plus durables que propose le Groupe **JDE Peet's** sur le segment hors domicile :

✓ **Café :** une sélection de cafés certifiés Rainforest Alliance, contribuant ainsi à l'amélioration des conditions sociales et environnementales dans les plantations où il est cultivé.

✓ **Production :** le café Cafitesse est produit dans l'usine de Joure (NL), alimentée à 100 % avec des énergies renouvelables : du biogaz généré à partir du marc de café issu de la transformation des grains de café en café liquide et de l'électricité d'un parc éolien. Ces deux choix ont permis de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> d'une tasse de café liquide de près de 10 %.

✓ **Transport :** un bag in box (BIB) de Cafitesse peut servir l'équivalent de 4 paquets de café en grains de 1 kg. Pour le même nombre de tasses servies, nous réduisons le nombre de camions sur la route quasiment par 4.

## UNE GAMME NESCAFÉ® GRAINS ET SOLUBLES 100 % ISSUE D'UN APPROVISIONNEMENT PLUS RESPONSABLE

Depuis 2023, 100 % de la gamme **Nescafé** dédiée aux professionnels en France est issue d'un approvisionnement plus responsable (voir rubrique page 41). La gamme est également proposée dans de nouvelles poches avec une structure emballage simplifiée pour une meilleure recyclabilité\*. Afin d'accompagner ses partenaires, **Nescafé** lance des animations sur sites pour développer l'usage de tasses réutilisables et le réemploi du marc de café.

\*Développement de la filière de recyclage en France à horizon 2025.

# LA CERTIFICATION COMME REPÈRE pour les consommateurs

La certification joue un rôle crucial en tant que repère pour les consommateurs de café soucieux de la qualité, de l'éthique et de l'impact environnemental de leur café. En choisissant des cafés certifiés, les consommateurs peuvent non seulement savourer une tasse de café de qualité, mais aussi contribuer à promouvoir des pratiques agricoles durables et à soutenir les producteurs du monde entier.

Les consommateurs sont donc 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 20 000 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); **Illycafé** (2012); **Segafredo Zanetti** (2016); **Lavazza** (2017); **Cafés Méo**; **Nestlé** (2014); **Cafés Richard** (2019); **Lobodis**; **JDE Peet's** (2021).

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. 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. 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. Les labels s'invitent dans la consommation hors domicile et emmènent les professionnels vers toujours plus d'exigences environnementales et sociétales.



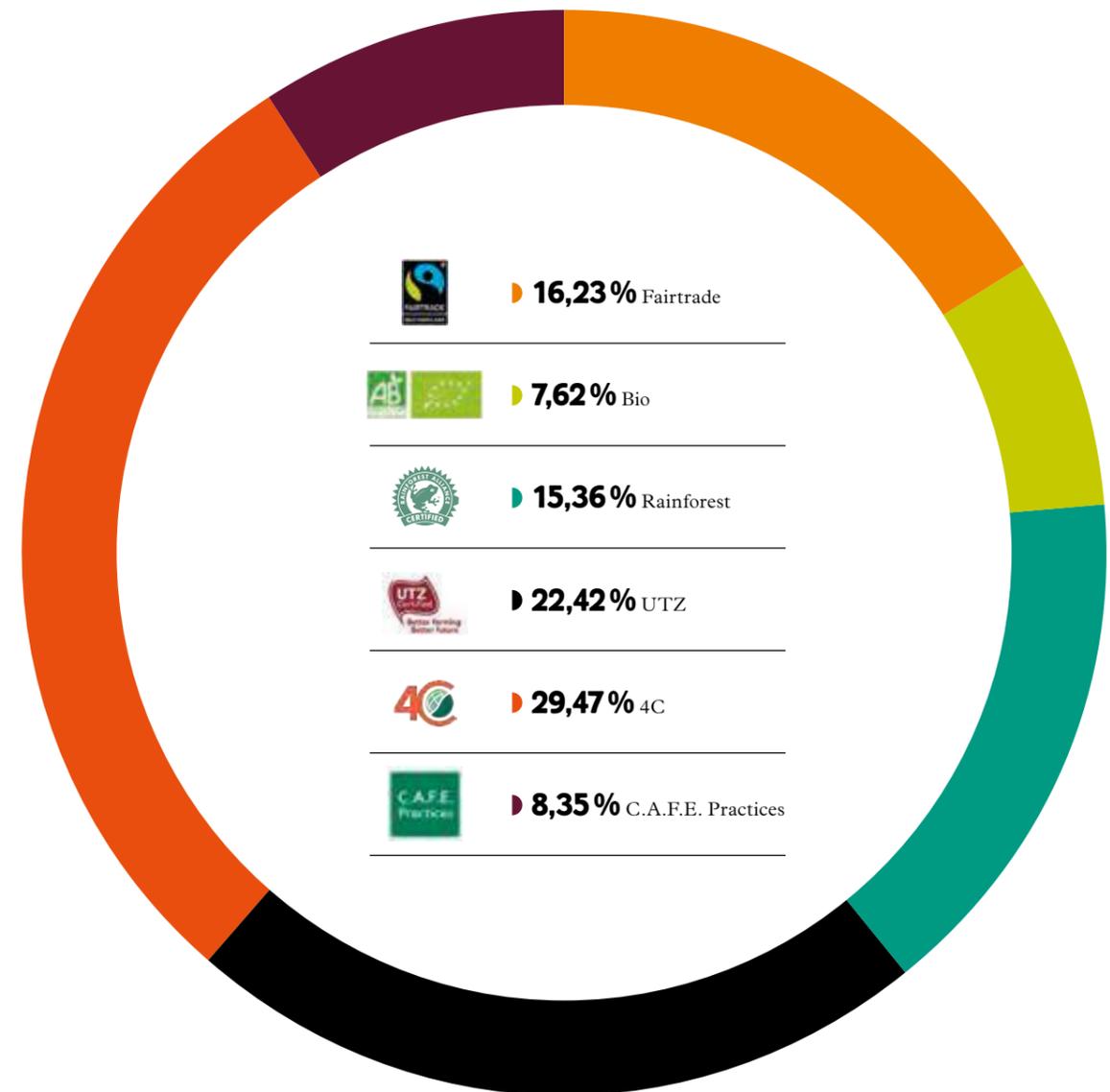
## LE SAVIEZ-VOUS ?

### 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)

## PART DE CHAQUE LABEL DANS LA PRODUCTION CERTIFIÉE



Source : Coffee Barometer 2023

## BONNES PRATIQUES

### des industriels dans la mise en place de programmes d'entreprises et de certifications

► **Dans le cadre** de sa politique d'achats responsables, **Cafés Richard** propose des cafés labellisés, respectant les principes du développement durable (**Bio, Fairtrade/Max Havelaar, Rainforest Alliance**). Avec un objectif croissant, ce sont aujourd'hui 42% des références alimentaires de l'entreprise qui sont labellisées.

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

► **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**, l'un des principaux labels privés collectifs de durabilité. La **World Fair Trade Organization (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.

► **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. Conçu 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. À 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% **Fairtrade** ou certifiés **bio**.

► **La norme** « Sustainable Procurement Process » de DNV GL remplace la certification de durabilité « Responsible Supply Chain Process » de DNV, obtenue par **Illycaffè** 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, à la suite d'une fusion.

► **Cafés Richard est le premier** torréfacteur à avoir obtenu les labels « Engagé RSE » (niveau confirmé) et « Responsibility Europe », qui s'appuient sur la norme ISO 26000 en se basant sur les quatre piliers de sa démarche : pérenniser ses activités, garantir la qualité des produits et services, prendre soin des hommes et des femmes du café, préserver les ressources.

► **Carte Noire** a été pionnière parmi les industriels leaders du marché français sur la catégorie café à lancer une gamme bio complète sur toutes les catégories de produit dès 2017. En 2023, la marque détient 11% du CA café bio en France. Par ailleurs, soucieuse de la qualité et du caractère éthique de son approvisionnement, **Carte Noire** adhère au label indépendant Rainforest Alliance pour ses gammes bio et 100% de sa gamme grains.

► **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.

► **En 2020, Cafés Sati** a obtenu les certifications PME+ et Alsace Excellence; ces labels récompensent l'engagement quotidien du torréfacteur au niveau régional et sur les enjeux RSE. Près de 40% des volumes torréfiés à Strasbourg sont labellisés Fairtrade et/ou bio.

► **Lobodis est le premier** torréfacteur français à avoir adopté la qualité d'entreprise à mission en novembre 2021, inscrivant ainsi six engagements sociaux et environnementaux dans les statuts de l'entreprise. En 2022, il a été labellisé Bretagne 26000, une certification ouverte aux membres de l'Association Produit en Bretagne. Il s'agit d'un label RSE territorial.

► **Depuis de nombreuses années**, le Groupe **JDE Peet's** s'engage auprès des producteurs de café à la mise en place de meilleures pratiques agricoles et sociales au sein des plantations de café. En 2024, une étape importante de ses engagements durables a été franchie puisque l'ensemble de ses références de café vendues en France sont maintenant issues d'un

approvisionnement responsable, grâce au programme **JDE Peet's Common Grounds**.

► **Segafredo Zanetti** s'est donné comme objectif premier la satisfaction durable de ses clients et de ses parties prenantes. La démarche RSE est au cœur de l'entreprise, et imprègne les activités de manière transversale. Dans ce cadre, l'entreprise propose des produits certifiés Fairtrade, Rainforest Alliance et bio, qui contribuent au développement sociétal et à la qualité des produits. Par ailleurs, l'entreprise formalise ses actions au travers d'évaluations reconnues internationalement, comme Ecovadis ou Valorise.

► **Dès 2022, en France**, 100% du café **Nescafé, Nescafé Dolce Gusto** et **Ricoré** est issu d'un approvisionnement responsable. Ce référentiel permet d'aider les caféiculteurs à préserver leurs terres et contribue à améliorer leurs conditions de vie. Le café d'origine plus responsable est traçable jusqu'au collectif de plantations où il a été cultivé et est produit conformément à des normes de durabilité validées comme équivalentes à leur norme d'approvisionnement responsable. La traçabilité et la conformité sont vérifiées par des organisations indépendantes, telles que **4C Services, Rainforest Alliance** et **Fairtrade**, qui déploient des auditeurs locaux accrédités pour évaluer une série de critères, parmi lesquels les conditions sociales, environnementales, économiques, sanitaires et de sécurité dans les exploitations.

# LES DIFFÉRENTS TYPES de café et de transformations sur le marché

## ZOOM SUR LES DIFFÉRENTS TYPES DE CAFÉ ET LEURS SPÉCIFICITÉS :

**Le café moulu :** café broyé en particules plus ou moins fines qui se consomme alors en l'état.

**Le café en grains :** café vert sous forme de grains entiers qui doivent être broyés avant d'être consommés.

**Les cafés prédosés :** dosettes qui contiennent du café torréfié moulu en vue de préparer un café court ou long.

**Les sticks solubles :** café instantané en doses individuelles à préparer avec de l'eau chaude.

## LES INCONTOURNABLES :

**Espresso :** né en Italie, il s'agit d'une petite portion de café très concentrée, créée en pressant de l'eau chaude à travers des grains de café finement moulus. Sa saveur robuste et sa crème onctueuse en font l'élément central de diverses boissons caféinées, comme le cappuccino et le latte.

**Ristretto :** c'est un espresso concentré avec une extraction plus courte, offrant ainsi un goût intense mais moins amer.

**Lungo :** aussi appelé café allongé, le lungo est un type de café espresso préparé en utilisant plus d'eau que pour un espresso traditionnel, ce qui produit une boisson plus longue et plus légère en saveur.

## LES AUTRES VARIANTES :

**Americano :** boisson caféinée diluée, réalisée en ajoutant de l'eau chaude à un espresso, ce qui lui confère une saveur plus douce et moins intense que celle de l'espresso pur.

**Affogato :** il combine une boule de glace à la vanille avec un espresso chaud, offrant une fusion de saveurs contrastées.

**Turkish Coffee :** préparé de façon traditionnelle dans un récipient en cuivre appelé cezve, le café turc est un breuvage épais et fort, généralement sucré et aromatisé avec des épices comme la cardamome.

**Cold Brew :** ce procédé d'infusion à basse température consiste à laisser infuser le café pendant plusieurs heures dans de l'eau froide, donnant ainsi une boisson lisse, douce et désaltérante, idéale pour les journées estivales chaudes.

## LES CAFÉS AVEC DU LAIT :

**Café au lait :** très apprécié en France, le café au lait est une boisson simple et réconfortante qui mélange du café filtre ou de l'espresso avec du lait chaud, procurant une saveur douce et onctueuse.

**Latte :** proche du cappuccino mais réalisé avec davantage de lait chaud et moins de mousse, le latte offre une texture veloutée et une douceur caractéristique, idéale pour les amateurs de boissons au café à la texture plus lisse.

**Cappuccino :** le cappuccino, un incontournable en Italie, associe l'espresso à du lait chaud et de la mousse de lait, créant une boisson crémeuse et équilibrée, souvent saupoudrée de cacao ou de cannelle.

**Mocha :** un savoureux mélange associant un espresso à du lait chaud, du chocolat et éventuellement de la crème fouettée.

**Macchiato :** un espresso agrémenté d'une légère touche de lait chaud ou de mousse de lait, établissant un subtil équilibre entre la puissance du café et la douceur du lait.



**3 QUESTIONS À...**  
**Emily Mayer,**  
directrice des études chez Circana

### Quelles évolutions de la consommation de café en France pouvez-vous noter, notamment en termes de préférences ?

Le café fait partie de ces produits totalement ancrés dans le quotidien et la vie des Français. 8 Français sur 10 en consomment et plus de la moitié considère ne pas pouvoir démarrer une journée sans une tasse de café, cela en dit long sur son aspect crucial !

Même si le café est très consommé à l'extérieur (cafés, restaurants), c'est à la maison que sa consommation est la plus importante, ce qui en fait un marché majeur pour la grande distribution qui pèse près de 4 milliards d'euros, soit plus que les yaourts et le lait.

Les historiques café filtre et solubles ont vu arriver depuis 20 ans les dosettes et les capsules, ce qui a totalement bouleversé le marché. Aujourd'hui, c'est le café en grains qui se développe fortement avec la démocratisation des machines broyeurs. Les volumes vendus en grande distribution ces 5 dernières années ont été multipliés par plus de 3.

### Observe-t-on une croissance de la part des ventes de café biologique ou éventuellement certifié dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) ?

Sur la dernière année, inflation et tensions sur le pouvoir d'achat obligent, les produits engagés comme le bio et l'équitable peinent. En revanche, sur une temporalité plus longue, la consommation de produits responsables se développe nettement et pèse lourd sur le café, davantage que

la moyenne des produits de grande consommation. Les Français attachent une importance très forte à la qualité des produits qu'ils consomment et l'ancrage du café dans leur quotidien est tel que les attentes sont encore plus fortes.

### Quels sont les facteurs économiques et socioculturels qui influencent la consommation de café en France ? Pensez-vous qu'à l'avenir, les nouveaux modes de vie et les préoccupations des consommateurs auront un impact sur la consommation du café ?

La consommation de café est sensible aux préoccupations environnementales montantes des Français, comme évoqué précédemment, avec des achats de plus en plus engagés.

Enfin, le café est sensible à l'évolution des modes de vie. Ces dernières années, les Français ont passé davantage de temps à leur domicile, ce qui a accompagné la croissance volume en grande distribution de la catégorie (+2% entre 2018 et 2023 quand les volumes des produits de grande consommation baissent sur cette même période).

Les évolutions démographiques seront aussi très structurantes pour le marché du café. 37% des foyers français sont aujourd'hui composés d'une seule personne et la perspective est à 42% d'ici 2030. Cette donnée va fortement impacter, entre autres choses, les lieux de courses et favoriser sans doute la proximité. Le café a sur ce point un potentiel de croissance dans ce circuit où il est aujourd'hui sous-représenté par rapport à la moyenne des produits de grande consommation.



# LES DIFFÉRENTES machines à café

**Machine à café à filtre:** prisée, elle est idéale pour concocter de grandes quantités de café en une seule fois. Elle emploie un filtre en papier pour permettre à l'eau chaude de traverser les grains de café moulus, offrant ainsi un café doux et équilibré, parfait pour ceux qui préfèrent un café léger.

**Machine à espresso automatique:** cette machine sophistiquée est élaborée pour créer un espresso optimal à chaque utilisation, grâce à des doses programmables de café moulu et à un contrôle automatique de la température et de la pression de l'eau. Elle convient parfaitement à ceux qui cherchent la praticité sans sacrifier la qualité.

**Machine à grains:** c'est un appareil électrique qui prépare du café en utilisant des grains de café entiers, moulus juste avant l'infusion pour une fraîcheur maximale, généralement utilisé dans le milieu CHR (Cafés Hôtels Restaurants).

**Machine à espresso manuelle:** pour les amateurs de café les plus pointilleux, la machine à espresso manuelle fournit un contrôle absolu sur chaque étape de l'extraction. Bien qu'elle exige une expertise et de la pratique pour maîtriser l'art de la préparation de l'espresso, elle offre une expérience sur-mesure et la liberté d'explorer divers réglages.

**Machine à capsules:** la machine à capsules est un appareil pratique et simple d'utilisation, proposant une gamme de saveurs et de types de café préemballés dans des capsules individuelles. Elle convient parfaitement à ceux en quête d'une solution rapide et sans souci pour préparer leur café préféré à domicile.

**Machine à espresso à levier:** cette machine traditionnelle repose sur un levier manuel pour appliquer la pression requise lors de l'extraction de l'espresso. Elle offre un contrôle absolu sur le processus et garantit un espresso riche en saveurs et en arômes, idéale pour les amateurs de café exigeants.

**Machine à Espresso à Piston:** Également connue sous le nom de cafetière à piston ou French Press, cette technique traditionnelle et facile repose sur une infusion par immersion pour libérer les arômes du café. Elle donne un café robuste et intense, caractérisé par une texture dense et une légère présence de sédiments.



# LES INDUSTRIELS S'ENGAGENT POUR donner une seconde vie aux machines

**Cafés Richard** prolonge, dans une logique d'économie circulaire, la durée de vie des matériels en leur offrant une seconde vie. Plus de 15 000 matériels sont reconditionnés chaque année, dont  $\frac{2}{3}$  au sein de leurs ateliers et  $\frac{1}{3}$  confiés à des ESAT. Une démarche qui permet aussi à leurs clients de s'engager à leurs côtés pour une croissance durable.

Pour accompagner la fin de vie de ses machines, **JDE Peet's** 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.

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 écosystèmes.

**Cafés Richard** a construit, avec la branche professionnelle, le CQP Agent de maintenance - Réparateur de machines à café pour faire reconnaître le savoir-faire spécifique de ce métier. **Cafés Richard** est le premier à proposer à ses techniciens cette reconnaissance de compétences nationale.

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 minimum de matières différentes. Cette machine espresso, 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.

En 2023, **Nestlé Professional** a été récompensé du prix « Durabilité » par l'European Vending & Coffee Service Association. Son outil d'analyse du cycle de vie « The Future Cup – LCA Tool »\* permet d'accompagner ses clients dans le choix de leur offre café en matière d'impact environnemental. À partir de 2024, **Nescafé** proposera aux acteurs professionnels une nouvelle machine **Nescafé Fusion 3**, plus économe en énergie (jusqu'à 60 % d'économies en mode veille versus Fusion 2) et conçue à partir de 35 % de plastique recyclé.

\*La tasse de demain – Outil d'analyse de cycle de vie

**A** 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 porteront leurs fruits et se traduisent 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 ENTREPRISES MEMBRES DU SYNDICAT FRANÇAIS DU CAFÉ

Cafés Coïc	Lavazza
Cafés Méo	Lobodis
Cafés Richard	Malongo
Carte Noire SAS	Nespresso France
Henri Blanc	Nestlé France
Illycaffè	Sati
JDE Peet's	Segafredo Zanetti France
J.J. Darboven France	UCC Coffee France



