

# Les alsaciens qui défendent les couleurs du café

## [ LE MÉTIER ]

La transformation du café (et du thé) est répertoriée par l'INSEE sous le code **NAF 158 P**. Cette classe comprend notamment la torréfaction et la production de café (ainsi que le mélange et le conditionnement du thé, l'élaboration de chicorée et la préparation d'infusion).

Le code **513 Q** correspond au négoce de café (et de thé, cacao et épices).

## [ LA RÉGLEMENTATION ]

Elle consiste à définir précisément les appellations de produits finaux. Ainsi, les cafés « pur arabica » ne peuvent être constitués que de variétés arabica, éventuellement mélangées. Par ailleurs, l'accord de l'Organisation mondiale du café d'octobre 2001 a pour objectif de développer une économie caféière durable, d'en promouvoir la qualité et la consommation.

## [ PLACE DANS L'ÉCONOMIE ]

La transformation du café et du thé est géographiquement fortement concentrée. Quatre régions regroupent plus de 71 % des effectifs sectoriels et 51,1 % des établissements. Premier bassin d'emploi, l'Île-de-France rassemble plus du quart des salariés. Selon les dernières données disponibles 2000, l'industrie française de la transformation de thé et de café emploie quelque 4 500 salariés, dont le tiers est employé dans des entreprises de plus de 100 salariés.

## [ COMMERCE EXTÉRIEUR ]

Structurellement excédentaire, le solde commercial de l'industrie du café s'est dégradé en 2002, pour s'établir à près de 8 M €. Ce fléchissement des échanges résulte de la hausse de 7 % des importations, alors que dans le même temps, les exportations chutaient de 5,4 %.

Décaféinés ou non, les cafés rythment notre vie sociale et restent pour plusieurs centaines de millions de personnes dans le monde le meilleur élixir pour décupler les énergies et exalter l'intellect. En Alsace, face à un marché de géants, quelques entreprises d'origine familiale tiennent leur rang et résistent à la concurrence des produits substitués (thés, jus de fruits, etc.).

## > Les origines du café

C'est en Éthiopie que l'on retrouve les plus anciennes traces de culture du caféier et de consommation du café, où la petite ville de Moka devint au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle le premier lieu de négoce du café. Transporté à dos de chameau ou sur des boutres, bateaux typiques de la Mer Rouge, le café se consume le long de la péninsule arabique puis gagne en moins d'un siècle le Golfe Persique, l'Égypte, la Turquie et tout le Moyen Orient. Les compagnies commerciales anglaises et hollandaises, les Vénitiens et les marchands marseillais font découvrir le café en Europe au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle. En 1720, le café est planté par la France en Martinique et le café des colonies antillaises sera consommé en France dès 1736.

### Le caféier et ses fruits

> Le caféier est un arbuste appartenant à la famille des rubiacées. Pouvant atteindre de 10 à 12 mètres de haut, il est taillé et maintenu à deux ou trois mètres afin de faciliter la cueillette des fruits.

> Les fruits d'abord verts deviennent à maturité rouge-orangé et doivent leur appellation de cerises à leur couleur et à leur forme. La cerise est composée d'une pulpe



rouge qui après dépulpage fait apparaître deux graines accolées.

> Chaque graine est enveloppée d'une parche qui est éliminée au décorticage. La pellicule argentée apparaissant au segment du grain ne disparaît pas lors de la torréfaction.

La cueillette dure plusieurs mois, les cerises sont cueillies à la main, une à une, au fur et à mesure de leur maturité. Pour les grands crus, seules les cerises mûres sont cueillies, il faudra retourner plusieurs fois sur chaque arbuste. Dans les régions de grandes plantations (Brésil, Australie), la cueillette se fait de manière mécanique.

### On distingue deux variétés principales de caféiers : l'arabica et le robusta

> L'arabica pousse en altitude entre 600 et 2 000 m, il représente 75 % de la production mondiale. Particulièrement cultivé en Amérique Centrale, du Sud, en Afrique, Asie et Océanie, sa teneur en caféine est inférieure à celle du robusta (entre 1 et 1,5 %). Les plus grands crus sont les arabicas, dont les qualités aromatiques sont supérieures.

> Le robusta est cultivé au niveau de la mer, jusqu'à 600 m, principalement en Afrique (centre et ouest), au Brésil et en Indonésie. Teneur en caféine : 2 à 3 % . <

## Cafés Henri (Oberhausbergen)

# La cinquantaine et en pleine forme

L'origine des Cafés Henri remonte à l'année 1949, rue des Hallebardes à Strasbourg. L'entreprise familiale est alors dirigée par « Monsieur Henri ». En 1963, ceux-ci transfèrent la torréfaction sur un site plus approprié à Oberhausbergen. Encore aujourd'hui la rue des Hallebardes demeure la boutique de référence. Au fil des années et sous la houlette des dirigeants actuels, elle sera progressivement rejointe par d'autres magasins, à Neudorf, Schiltigheim (deux magasins), Sélestat, Saverne, Illkirch-Graffenstaden, Mulhouse, Schweighouse-sur-Moder, Nancy. Le café y est vendu fraîchement torréfié à la demande du client ou consommé sur place. Debut dans le coin bar à café ou installé plus confortablement dans les salons de cafés, à l'instar de celui de la Robertsau.

### 11 boutiques et une distribution en GMS et CHR

Dans l'ensemble des magasins, vous trouverez des produits complémentaires, thés, bonbons, chocolat, vaisselle, machines à café. Le café a la part belle avec une mise en avant du « café du mois » issu de lots exceptionnels et d'origines peu connues. Depuis qu'il a repris l'affaire en 1980, Frédéric Steiner est passé de 25 à 80 salariés.

#### Des circuits de distribution divers

À Oberhausbergen, la torréfaction, entièrement automatisée, autorise une production de 750 kg de café par heure. Veillent au grain trois employés, issus de métiers de l'alimentation et formés en interne. Qualités indispensables : le sens de



[ Frédéric Steiner, Cafés Henri ]

l'observation, le nez et le palais. Les autres salariés se consacrent à l'administratif, au commercial et à la vente.

Les cafés verts sont achetés auprès des importateurs et négociants internationaux. Ils sont issus de toutes les parties du globe, mais plus particulièrement d'Amérique centrale et du Sud, d'Afrique, d'Asie, d'Inde. Les lots sont choisis selon des critères de qualité bien précis. Brésil, Colombie, Costa Rica, Guatemala, Moka d'Éthiopie, etc. Les cafés transitent par des circuits de distribution divers : CHR, GMS, majoritairement situés en Alsace, mais aussi des grossistes revendeurs dans d'autres régions françaises. Une autre activité des Cafés Henri est la distribution automatique, appareils à jetons ou pièces, machines à dosettes. Intégrée à l'entreprise, la société Cadima vend des machines professionnelles et assure, avec six techniciens, un service après-vente complet aux professionnels de la restauration.

Depuis quelques années, deux sites d'achat en ligne intéressent quelques particuliers et entreprises,

« mais cela reste confidentiel en terme de chiffres d'affaires ». D'ailleurs, le marché se montre relativement stationnaire depuis quelques années, dû selon Frédéric Steiner, aux produits concurrents, thé, chocolat, jus d'orange. « Si les reproches de la clientèle vont parfois vers l'amertume du café, c'est que le produit est bâclé, regrette Frédéric Steiner. « Il faut respecter différents paramètres pour faire un bon expresso. À vouloir faire trop vite, le résultat n'est pas au rendez-vous ».

Pour booster les ventes, le dirigeant a imaginé des chevalets distribués aux professionnels, qui mettent en avant une sélection de cafés avec leurs origines : Moka, Guatemala, etc. Chez Henri, plus d'un million et demi de paquets de 250 gs sont vendus par an. Avec l'activité machines, le chiffre d'affaires se situe à 7 M €. <

Pour plus d'infos sur cette entreprise : [www.strasbourg.cci.fr/entreprises](http://www.strasbourg.cci.fr/entreprises)

> suite p. 44

#### [ ÉVOLUTION DES MARCHÉS ]

Bien que le café demeure une des boissons les plus appréciées des Français, la demande a légèrement reculé au profit du thé au cours de ces dernières années. Les prix à la consommation ont légèrement augmenté en 2002 (+0,8 %). Les distributeurs et industriels ont conjointement augmenté la pression publicitaire, pour endiguer la baisse de la demande.

Sources : Xerfi

Un caféier donne en moyenne 2,5 kg de cerises de café par an, ce qui correspond à 500 g de café vert, 400 g de café torréfié, donc à 40 tasses de café.

#### [ POUR COMPLÉTER L'INFORMATION SUR LE MARCHÉ DU CAFÉ ]

- > La note de conjoncture de la Confédération nationale du Café [ Site CCI ] [www.strasbourg.cci.fr/cafe](http://www.strasbourg.cci.fr/cafe)
- > Comité français du Café 3, rue de Copenhague 75008 Paris 01 45 22 70 23 [ Site ] [www.torrefacteur-de-France.com](http://www.torrefacteur-de-France.com)
- > Documentation Étude Xerfi : le marché du thé et du café, collection État du Marché 3-IAA-13

[ Contact CCI ] Monique Siffert, Espace Info Éco, 03 88 75 25 50

## Sati (Strasbourg Port du Rhin) La carte de l'innovation

### [ LA DÉCAFÉINATION DU CAFÉ ]

La solubilité de la caféine dans l'eau est exploitée dans les procédés de décaféination des grains de café vert, qui sont gonflés à la vapeur dans l'eau chaude. L'extraction se fait grâce à des solvants (éthyle ou chlorure de méthylène), à du gaz carbonique sous pression, ou grâce à des bains d'eau successifs. Un café dit décaféiné ne contient pas plus de 0,1 % de caféine.

> **Inconvénients de la décaféination chimique:** on pourrait craindre la présence de résidus de solvants, mais comme ils sont très volatils, ils sont éliminés par la torréfaction. Les arômes dépendent des huiles naturelles du café et du degré de torréfaction et non de la caféine. Le café décaféiné n'est pas nocif, les normes sont très strictes, les solvants sont homologués. Le café est décaféiné à l'état vert. Séché et traité à la vapeur, il fait l'objet d'analyses très strictes. Si on prend un bon café en amont, on ne voit pas de différence. D'ailleurs ce café a connu un grand succès, alors sous la marque Coffex.

> **La caféine** est un excitant et un stimulant pour l'organisme, elle permet de surmonter la fatigue, d'augmenter la vigilance, donc de prolonger l'état de veille. Elle facilite la digestion, active la circulation sanguine et son effet diurétique est recherché par les sportifs pour faciliter l'élimination des déchets.

Une tasse de café contient 62,5 g de cerises cueillies à maturité, 12,5 g de café vert, 10 g de café torréfié. Mais aussi du soleil, des couleurs, des senteurs.

Les Cafés Sati (Port du Rhin), ont été créés par Georges Schulé en 1926. La spécificité de cette société alsacienne de torréfaction demeurée familiale est son ancrage régional en GMS. « *Nous sommes présents dans la quasi-totalité des magasins de l'Est* », indique le PDG, Pierre Schulé. C'est depuis peu que l'entreprise s'intéresse au marché national.

Pour tenir son rang au milieu des grands groupes, Sati investit énormément. 5 M € ont été consacrés au cours des trois dernières années à l'amélioration de l'outil de torréfaction et de stockage. Un matériel ultra performant qui garantit une totale sécurité alimentaire. Témoin du souci de protection de l'environnement et de traçabilité de l'entreprise, le nouveau catalyseur a permis une réduction considérable des émissions de COV (composants organiques volatiles). « *Nous avons choisi un procédé de torréfaction lente, plus coûteux, mais meilleur pour le développement des arômes* ». Plus de 700 composants aromatiques se trouvent dans un grain de café. Sati a ajouté des valves sur les paquets, induisant une meilleure conservation.

#### Formés sur le terrain

Chez Sati, 48 personnes, l'homme-clé est le torréfacteur: « *La machine ne remplacera jamais l'homme, dont le challenge est d'obtenir une régularité dans les arômes*, commente Pierre Schulé. *En fait, il n'y a pas d'école de torréfaction, les personnels sont formés sur le terrain. L'apprentissage est de longue haleine. Sont exigées des techniques de base en mécanique et électricité, une bonne formation générale et une forte curiosité intellectuelle* », indique Pierre Schulé, qui se félicite d'employer les deux



[ Pierre Schulé ]

mêmes torréfacteurs depuis dix ans. « *Ils ont démarré très jeunes, et apprennent tous les jours* ».

#### « Il faut avoir l'œil et l'oreille »

Ainsi, le café est un produit agricole qui varie suivant la météo. « *Au niveau des processus, chaque broche doit être minutieusement saisie. Il faut avoir l'œil et l'oreille...* »

### Sati : un ancrage régional en GMS

Les craquements faibles amorcent la fin du processus, les craquements forts indiquent que le café est à cœur. Plus de 30 origines différentes entrent dans la composition des mélanges. Il y a des variations d'un pays à l'autre, d'une récolte, d'une altitude à l'autre; l'art est de trouver un savant équilibre. Au Costa Rica et au Guatemala, ce sont des cafés d'altitude lavés, de taille supérieure à la moyenne. Sati achète selon des normes, « *un grain dur a plus d'humidité, donc plus de finesse* ». Gros pays producteur, le Brésil est réputé pour son arabica nature et aussi son robusta. Les très bons cafés proviennent aussi d'Amérique centrale, du Guatemala, de

Colombie, du Venezuela, d'Afrique. « *Ce que nous développons ce sont les cafés en origine pure, comme le Guatemala ou le Moka d'Éthiopie, – très fin, légèrement acidulé. Les cafés issus du commerce équitable dépassent les 5 % de la production* ». Face à une demande relativement stagnante, Pierre Schulé a choisi la carte de l'innovation pour redynamiser le marché. Le café en dosettes a fait son entrée, avec un café issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

#### Éduquer le palais

Les dernières nouveautés de l'été, cafés et thés glacés en briques prismapack de 33 cl, ont répondu à une forte demande. « *On nous reproche parfois d'avoir des cafés amers, nous comptons mettre sur le marché un café plus doux* », annonce Pierre Schulé. Lequel s'attache aussi à éduquer le palais du consommateur: il n'y a pas un seul café mais différents cafés et finesses perceptibles. Autant d'initiatives qui devraient contribuer à animer un marché, que Pierre Schulé perçoit comme relativement étal. <

## Cafés Brosio (Eckbolsheim) Origine et couleurs alsaciennes

L'entreprise Brosio a été créée en 1929 à Schiltigheim par Jean Campanini. Celui-ci a donné sa touche italienne à la torréfaction des cafés : mélanges 100 % arabica de différentes origines avec une torréfaction lente pour obtenir un maximum d'arômes. C'est d'ailleurs ce mode de torréfaction qui fait la spécificité de Brosio aujourd'hui encore.

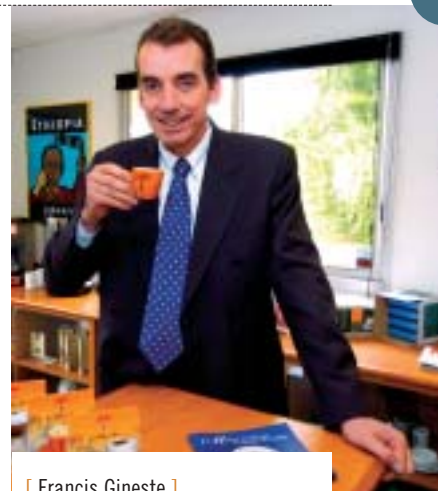
Repris par le groupe familial J.J. Darboven, l'établissement a transféré la torréfaction à Wittenheim (68), avec sa marque sœur, Warca. Le site de Schiltigheim ne permettait pas la modernisation de l'outil industriel. Le dépôt et l'équipe commerciale se sont installés à Eckbolsheim en 1999. À l'entrée, un show-room met en avant les

cafés et les différents produits commercialisés par Brosio. Les clients participent à des formations qualité et découvrent les dernières nouveautés en chocolats d'accompagnement du café, comme les amandes cacaotées dragéifiées à l'effigie d'une adorable cigogne stylisée.

### Une commercialisation tournée vers les CHR

L'initiative revient à Francis Gineste qui depuis le début de l'année a pris la direction des ventes (22 personnes) répartie entre Strasbourg et Wittenheim où J.J. Darboven compte plus de 60 employés. La commercialisation se fait essentiellement dans les cafés, hôtels et restaurants. « Notre force est consti-

tuée par les hommes qui sont sur le terrain. Par leur connaissance du produit et leur formation sur les machines à café, ceux-ci sont capables d'apporter à nos clients services et conseils indispensables à la satisfaction des consommateurs finaux. » Les paquets de cafés d'un kilo (à 95 % en grains) sont conditionnés sous vide ou, plus récemment en paquets souples mis en carton pour éviter la brisure des grains et conserver au maximum les arômes. Quelque 500 tonnes sont acheminées dans les propres véhicules de Brosio (ils sont onze à sillonner l'Alsace) ou par transporteurs. Un entrepôt situé à Blanc-Mesnil distribue, grâce à une équipe de 11 personnes, près de 200 tonnes dans les CHR de la



[ Francis Gineste ]

région parisienne. Depuis le début de l'année, le café Brosio est commercialisé dans l'ensemble du groupe implanté principalement en Europe centrale, ce qui donne à la marque Brosio une dimension européenne. <

Pour plus d'infos sur cette entreprise : [www.strasbourg.cci.fr/entreprises](http://www.strasbourg.cci.fr/entreprises)

> suite p. 46

www.point-eco.com

# LE POINT ECO

## Annonces cet espace vous est réservé !

PERFORMANCE MEDIA

Contactez Nathalie Bohl  
Tél. 03 88 78 47 73  
Fax. 03 88 78 87 50  
n.bohl@performance-media.fr

## [ LE TORRÉFACTEUR CHR ]

De nombreux professionnels de la restauration font appel à des torréfacteurs spécialistes afin de servir à leur clientèle un café de tradition, fraîchement torréfié. La machine est conçue selon le même principe que pour celle utilisée en boutique, ses capacités étant plus importantes.

## [ LE TORRÉFACTEUR BOUTIQUE ]

Il saura vous orienter pour choisir le café qui vous convient, adapté à votre goût, à l'instant de la journée où vous le dégustez, selon le type de machine que vous utilisez. Vous pourrez découvrir les nouvelles origines pures sélectionnées par votre torréfacteur. Et développer votre goût, reconnaître l'acidité d'un café du Kenya, la force aromatique d'un Mexique ou la suavité d'un excelso de Colombie...

Le grillage régulier du café se fait « à cœur » selon une méthode traditionnelle lente et méticuleuse. Une fois torréfié, le café est déversé dans un refroidisseur.

## [ LE CAFÉ ÉQUITABLE ]

L'élimination des intermédiaires amène les paysans des pays producteurs à gagner un salaire juste pour leur production. Aujourd'hui, quelque 340 coopératives réparties dans 18 pays négocient directement avec quelques centaines d'organismes de commerce équitable chargés de la distribution de leurs produits au nord.

Source : www.madame.ca

## Café Reck (Strasbourg) Une histoire de générations

La réputation des Cafés Reck (Strasbourg-Neudorf) n'est plus à faire, que ce soit dans le domaine de la restauration hors foyer ou à domicile. À la tête de l'entreprise familiale, un jeune patron dynamique, Thomas Riegert, 34 ans. Il fête cette année les 120 ans d'histoire des Cafés Reck. Les premiers effluves se sont en effet échappés de l'étage de la boutique alors située dans la rue de la Mésange en 1884. L'enseigne est au nom de la maison Emmerich qui vend café, thé, cacao, vanille, épices et cigares. C'est Emma Reck qui reprend l'entreprise après la première guerre mondiale.

Entièrement rénovée en 2003, la boutique de la rue de la Mésange contient autant des cafés que des produits annexes: thés, chocolats, gâteaux secs, vaisselle, appareils. Passionné de café, un héritage de sa grand-mère, Thomas Riegert fait torréfier quelque 500 tonnes de cafés – 30 origines différentes – qui sont dégustés dans ses sept boutiques, dont trois sont en nom propre, rue de la Mésange, rue du Noyer et à Schiltigheim.

**Des « expresso bars »**

Les autres à Schiltigheim, Colmar, Sélestat et Mulhouse sont des franchises. « Mon objectif est d'ouvrir des "expresso bars", qui soient davantage des lieux de consommation. Nous élaborons régulièrement de nouvelles recettes, à base de lait, de sirops de pain d'épice, cannelle, caramel, vanille. Des préparations froides et chaudes, comme le café frappé au mixer. C'est un plus pour nos clients qui viennent au départ pour acheter un mélange propre et des moutures adaptées à leurs machines ».

Les ventes via Internet doublent chaque année, ce qui a incité



[ Thomas Riegert ]

Thomas Riegert à réaliser un site destiné aux professionnels. « Il faut s'adapter aux nouveaux modes de consommation et à la course au temps. Nos cafés sont livrés avec une mouture adaptée ». Côté CHR, 80 % du chiffre d'affaires, les Cafés Reck sont très présents dans l'Est, avec quelque 2500 clients. Au niveau national, Reck rayonne avec la Compagnie des Torrificateurs qui rassemble trois partenaires réalisant plus de 5 M € de CA. La distribution automatique, quant à elle, est en plein essor, qu'il s'agisse de machines à jetons ou distributeurs.

7 boutiques,  
2500 clients  
en CHR

En collaboration avec la société Machines Services, Reck gère un parc de machines professionnelles, manuelles et automatiques. 70 machines sont placées par an par ses quatre techniciens. Interrogez Thomas Riegert, il sera intarissable sur les origines du café, les formes, les arômes et effluves. Selon lui, la

recette d'un bon café vient à 40 % de la torréfaction, 40 % de la machine et 20 % de la main. C'est pourquoi les Cafés Reck organisent des formations à l'attention du personnel de l'hôtellerie-restauration. 10 sessions sont organisées chaque année au Cefppa. « Pour expliquer l'art de la préparation et faire le meilleur café », précise-t-il.

**Le plus ancien exposant de la Foire Européenne**

Présent depuis 1928 à la Foire Européenne, les cafés Reck sont le plus ancien exposant, souligne Thomas Riegert, particulièrement attaché à la tradition. « C'est une occasion exceptionnelle pour rencontrer mes clients, tant particuliers que professionnels ». Également ardent défenseur d'Egast, qui concerne plus particulièrement les métiers de la bouche, il exhorte les entreprises alsaciennes de l'agro-alimentaire à y participer. Dernière preuve de son attachement à la tradition, la réédition des mélanges de Noël concoctés par sa grand-mère. <

Pour plus d'infos sur cette entreprise :  
[www.strasbourg.cci.fr/entreprises](http://www.strasbourg.cci.fr/entreprises)