

NESPRESSO PROFESSIONNEL RENFORCE SA GAMME DE CAFÉS BIOLOGIQUES AVEC *BRAZIL ORGANIC* ET *COLOMBIA ORGANIC*

Paris, le 04 octobre 2022 – Nespresso Professionnel enrichit son offre de cafés biologiques avec deux nouveaux cafés nés au cœur de deux pays emblématiques : le Brésil et la Colombie. Ces deux cafés font écho aux saveurs, aux terroirs et aux traditions de leurs régions d'origine et respectent les normes biologiques les plus strictes. Si aujourd'hui les consommateurs plébiscitent les cafés biologiques¹, ces lancements constituent une nouvelle étape dans la démarche initiée il y a près de 20 ans par Nespresso pour créer une filière café de qualité plus durable, avec le Programme AAA pour une Qualité Durable™. Les entreprises et acteurs de l'hôtellerie-restauration bénéficient désormais d'une gamme bio Nespresso Professionnel composée de trois cafés permanents (avec le café *Peru Organic*) et d'un café saisonnier, *Congo Organic*, de retour début 2023. *Colombia Organic* a déjà été choisi par le chef David Gallienne, qui a créé deux recettes inédites autour de ce nouveau café servi dans ses établissements.

DEUX CAFÉS ESPRESSO DE TRÈS HAUTE QUALITÉ ISSUS DE PAYS EMBLÉMATIQUES DU CAFÉ

Brazil Organic est un café Arabica né au cœur de la savane du Cerrado et au sommet des collines brésiliennes, réputées pour la qualité de leurs grains. Élégant et délicat, ses notes de céréales et de grains grillés, emblématiques des cafés brésiliens, en font un café exceptionnellement doux et onctueux, à l'intensité modérée. Pour répondre aux tendances actuelles et aux différents moments de consommation, *Brazil Organic* est aussi idéal pour les recettes à base de lait, avec un arôme de caramel doux lors de sa dégustation en format cappuccino.



Colombia Organic est un café Arabica à torréfaction moyenne de la région reculée de Tolima. Une rencontre optimale entre conditions météorologiques, terroir et sol lui confère un profil en tasse exceptionnel, avec une mousse de café dense et généreuse, ainsi qu'une agréable longueur en bouche. Sous sa texture crémeuse, ce café harmonieux et doux, d'intensité moyenne, allie des notes de fruits rouges et de céréales grillées. À l'origine pensé comme espresso, *Colombia Organic* peut lui aussi faire l'objet de créations audacieuses et de classiques revisités à base de lait : en version Latte Macchiato, *Colombia Organic* dévoile une texture ronde et soyeuse tout en développant des notes caramélisées et sucrées.



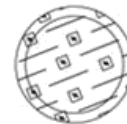
DEUX CAFÉS INSCRITS DANS UNE DÉMARCHE RESPONSABLE DE PRÈS DE 20 ANS

Ces deux cafés sont produits selon des méthodes respectant les normes de l'agriculture biologique, le cycle naturel des ressources, l'équilibre écologique et la biodiversité. Ils répondent aux exigences définies par Bio-Inspecta (organisme de certification suisse).

Aujourd'hui et depuis quelques années, les amateurs de café se tournent de plus en plus vers le café biologique. Il s'agit d'une tendance forte puisque d'ici 2027, le segment du café biologique pourrait croître de 7,5 % au niveau mondial². Cela

1 Source : [Baromètre EY Future Consumer Index - 2021](#)

2Source : <https://www.marknteladvisors.com/research-library/organic-coffee-market.html>



fait près de 20 ans que Nespresso s'engage pour créer un café plus durable. En préalable au renforcement de son offre biologique, Nespresso a d'abord entrepris de rendre son café plus durable, par une démarche visant à préserver les écosystèmes et améliorer les conditions de vie des caféiculteurs. La création de cafés biologiques est en effet le fruit d'un processus complexe et long : convertir une ferme à la culture biologique nécessite 3 ans et un accompagnement technique. L'approche de Nespresso consiste à accompagner les 140 000 producteurs de café partenaires vers des pratiques agricoles plus durables de façon progressive. Depuis près de 20 ans, les 400 agronomes Nespresso les forment aux pratiques agricoles plus durables, avec des règles strictes sur l'utilisation de l'eau et la limitation des intrants, sur la plantation d'arbres dans et autour des exploitations, pour améliorer la qualité des sols et favoriser la biodiversité.

Pour améliorer les conditions de vie des caféiculteurs, Nespresso achète également plus de 95 % de son café à un prix égal ou supérieur au seuil fixé par l'ONG du commerce équitable Fairtrade (certifié par FLOCERT, 2019).

Cette démarche a été reconnue en 2022 par B Corp™, qui certifie les entreprises répondant aux normes parmi les plus élevées en matière de performances environnementales et sociales.

« Notre priorité depuis près de 20 ans a été de nous engager auprès des caféiculteurs pour les aider à rendre leurs fermes plus durables et améliorer leurs conditions de vie. Aujourd'hui, nous allons un cran plus loin dans l'objectif d'offrir une véritable gamme biologique à nos clients professionnels. Ceux-ci sont très attachés au caractère responsable des cafés qu'ils proposent à leurs clients et collaborateurs, ce qui est l'un des avantages clés du système Nespresso Professionnel, qui permet d'obtenir une tasse de café avec un impact carbone jusqu'à 16 % inférieur par rapport aux machines à grains avec broyeur intégré, selon l'étude menée en 2020 par le cabinet d'étude Quantis »
explique Renata De Stefano, Directrice de Nespresso Professionnel.



Le saviez-vous ?

La production du café et sa dégustation par le consommateur - bien plus que la production de l'emballage - sont les étapes qui ont le plus d'impact dans l'empreinte environnementale d'une tasse de café. L'étude d'impact environnemental réalisée par le cabinet expert Quantis en France en 2020 (selon la norme ISO 14040/14044) et revue par 3 experts indépendants, le démontre : l'impact carbone d'une tasse de café de 40 ml de type espresso obtenue avec le système Nespresso Professionnel est jusqu'à 16 % inférieur par rapport au café en grain. Cela s'explique par le fait qu'un espresso réalisé à l'aide du système Nespresso utilise une dose précise de café, d'eau et d'énergie.

LE CHEF ETOILE DAVID GALLIENNE JETTE SON DÉVOLU SUR COLOMBIA ORGANIC

Que ce soit à travers la cuisine, l'art de recevoir ou les Arts de la Table, le Chef normand ne cesse de faire vivre à ses clients une expérience culinaire unique. Propriétaire de l'hôtel-restaurant prestigieux le Jardin des Plumes et Chef étoilé au Guide Michelin, il considère la cuisine comme un spectacle, un défilé, une partition musicale sur laquelle le chef d'orchestre vient ajouter les éléments les uns après les autres. Pour la touche finale des menus de ses établissements, le chef a choisi le nouveau café certifié biologique **Colombia Organic** de Nespresso Professionnel ; une évidence pour David Gallienne, qui partage avec Nespresso les valeurs d'authenticité, de qualité et de durabilité.





Pour l'occasion, le chef David Gallienne a imaginé deux recettes mettant à l'honneur *Colombia Organic* :

- « Araignée de mer au café Colombia Organic » : un plat qui associe les saveurs iodées de l'araignée de mer, aux arômes fruités du café Colombia Organic, le tout relevé par des notes végétales apportées par les herbes fraîches du jardin. Ce plat sera intégré à la carte déjeuner de son restaurant de manière éphémère.
- « Tarte 4C » : un dessert gourmand au chocolat, caramel et café Colombia Organic

« J'ai bien sûr été séduit par les excellentes qualités organoleptiques de Colombia Organic et ses notes de fruits rouges et de céréales grillées. Au-delà, ce qui m'a convaincu, c'est le caractère biologique et durable de ce café, cultivé dans le respect de l'environnement et des caféiculteurs colombiens » explique David Gallienne.

À propos de Nespresso Professionnel

Nespresso Professionnel propose des solutions personnalisées, adaptées aux besoins et aux attentes spécifiques des entreprises et des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration :

- 17 cafés d'exception, tous de haute qualité et issus de filières plus durables
- Des machines performantes et simples d'utilisation conçues pour un usage professionnel : Nespresso Momento, Aguila, Zenius
- Des services sur-mesure et un accompagnement au quotidien : maintenance et SAV, recyclage des capsules et une équipe commerciale dédiée. Pour plus d'informations, consultez le site Web Nespresso Professionnel : www.nespresso.com/pro

A propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence en matière de café portionné de grande qualité. L'entreprise collabore avec plus de 140 000 caféiculteurs dans 15 pays dans le cadre de son programme AAA pour une Qualité Durable™, afin d'intégrer les pratiques de développement durable dans les exploitations partenaires et les paysages environnants. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme contribue à améliorer la production et la qualité des récoltes, tout en garantissant un approvisionnement durable en café de grande qualité et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs et de leurs communautés.

En 2022, Nespresso a obtenu la certification B Corp™ - rejoignant ainsi un mouvement international de 4 900 entreprises qui répondent aux normes élevées de B Corp en matière de responsabilité sociale, environnementale et de transparence.

Basée à Vevey, en Suisse, Nespresso est présente dans 81 pays et compte plus de 13 000 collaborateurs. En 2021, elle gérait un réseau international de 802 boutiques.

Pour plus d'informations, consultez le site Web Nespresso : www.nestle-nespresso.com.