

# COLLECTIF CAFE

*Créé en 1959, le Collectif Café soutient la filière française du café en valorisant l'ensemble des professionnels du secteur. Acteur et défenseur d'un café plus éthique et qualitatif, il partage l'expertise unique de ses adhérents auprès du grand public incité à consommer mieux.*



## UNE BOISSON TOUJOURS TRÈS PLÉBISCITÉE

**Deuxième boisson la plus consommée après l'eau, on estime que 2,6 milliards de tasses de café sont bues chaque jour dans le monde, soit 2,3 millions par minute.**

S'il est toujours en croissance, le marché du café connaît aussi une véritable transformation ces dernières années, notamment dans les modes de consommation de la boisson. Le Collectif Café s'inscrit justement dans l'accompagnement de l'évolution du marché, de ses acteurs et de ses consommateurs.



## PRINCIPALE FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE FRANÇAISE DE LA FILIÈRE CAFÉ

**Présidé par David Serruys, le Collectif Café est la principale fédération professionnelle française qui représente l'ensemble de la filière café, du grain à la tasse.** Le Collectif Café a pour vocation d'accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops et d'encourager la montée en gamme de la filière. Il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée et promeut 4 fondamentaux : **la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire.**

## DES ÉVÉNEMENTS POUR CÉLÉBRER LE CAFÉ ET SES ACTEURS

**Chaque année, le Collectif Café organise deux événements phares entre septembre et octobre :**

### LE PARIS COFFEE SHOW

Événement incontournable des professionnels de la filière café qui se tient du 10 au 12 septembre au Parc Floral de Paris, il accueille aussi bien les professionnels que les passionnés de café. Des animations, démonstrations, ateliers, masterclasses, échanges et concours prestigieux se déroulent sur les 3 jours d'exposition. À l'occasion de cette 3<sup>e</sup> édition, des nouveautés font leur apparition, telles que le Village des Producteurs, l'Espace Torréfaction, ou encore le Championnat de France des Techniciens café.

### LES JOURNÉES DU CAFÉ

Organisées autour du 1<sup>er</sup> octobre, journée internationale du café, les Journées du Café sont, depuis 2015, le rendez-vous des passionnés. Le Collectif Café et ses adhérents organisent de nombreux événements en régions du 26 septembre au 2 octobre pour faire découvrir leur métier autour de dégustations, d'ateliers et d'initiations à la torréfaction. Les Journées du Café, en partenariat avec De'Longhi France et l'association Cafesul, soutiennent cette année le travail des femmes brésiliennes dans la production de café de qualité.

# SOMMAIRE

## **04 LE COLLECTIF CAFÉ, LA FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE DE LA FILIÈRE CAFÉ**

- 05 Histoire du Collectif Café
- 07 Une mission principale : éduquer les consommateurs de café
- 07 Les adhérents du collectif

## **08 LE PARIS COFFEE SHOW, L'ÉVÉNEMENT DE LA FILIÈRE CAFÉ**

- 09 Un événement pour promouvoir la richesse de la filière café
- 10 Quatre concours prestigieux pour les professionnels du café
- 11 Quelques chiffres

## **12 LES JOURNÉES DU CAFÉ, DES ÉVÉNEMENTS EN RÉGIONS POUR DÉCOUVRIR LE CAFÉ**

- 13 Valoriser les acteurs de la filière en régions
- 13 Des ateliers et animations pour découvrir les métiers du café
- 13 Quelques chiffres

## **14 LE CAFÉ, BOISSON EMBLÉMATIQUE**

- 15 Le café dans le monde
- 15 Vers de nouveaux modes de consommation
- 16 Informations pratiques & informations presse

# LA FÉDÉRATION PROFESSIONNELLE, DE LA FILIÈRE CAFÉ

*Présidé par David Serruys, le Collectif Café est la principale fédération professionnelle française qui représente l'ensemble de la filière café, du grain à la tasse.*

*Le Collectif Café a pour vocation d'accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops et d'encourager la montée en gamme de la filière.*

*Composé d'une équipe de 2 permanents, d'un bureau de 8 membres, de 13 administrateurs et 180 adhérents répartis sur 400 points de vente, le Collectif Café sensibilise les amateurs de café vers une consommation plus éclairée et promeut 4 fondamentaux : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire.*

# HISTOIRE DU COLLECTIF CAFÉ



**Le Collectif Café est porteur de projets. En 1985, il est à l'initiative des Rencontres Nationales de la Torréfaction Française** durant lesquelles les professionnels de la torréfaction se rassemblent pour échanger et découvrir les tendances de l'univers du café.

**C'est en 1959 que le Collectif Café voit le jour**, sous le nom du Comité Français du Café, pour relancer la consommation de café en France, souffrante des six années d'affrontements de la Seconde Guerre Mondiale par manque d'approvisionnement. Afin de pallier ce déclin, la « pause-café », rituel incontournable de la vie en entreprise, est créée l'année suivante sous l'impulsion du Comité au cours d'une grande campagne de publicité.

**En 2010, le Collectif Café crée le Championnat de France de Torréfaction** pour mettre en avant le savoir-faire unique des torréfacteurs artisanaux français.

Il laisse place en 2021 au championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA.

**En 2012, le Concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France voit le jour.**

Ces deux concours nationaux prestigieux se déroulent au sein du Paris Coffee Show, 1<sup>er</sup> événement professionnel français dédié à la filière café et organisé par le Collectif Café.



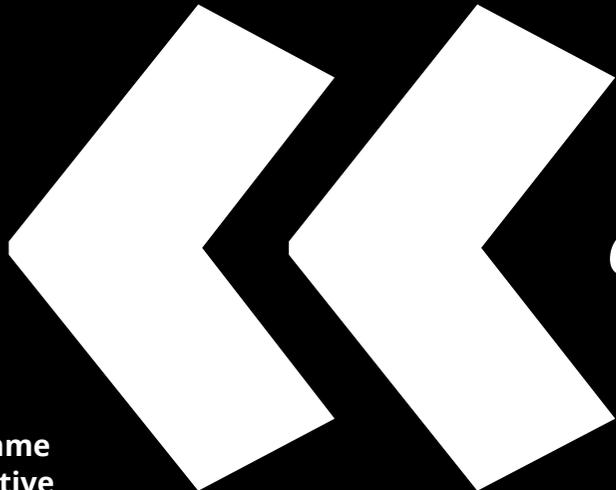
**La fédération évolue. En 2017, elle est désormais reconnue comme fédération patronale représentative par le Ministère du Travail**

et c'est en 2018, que le Comité Français du Café devient le Collectif Café. L'objectif est de rassembler l'ensemble des acteurs de la filière française du café, de sa production à sa consommation (importateurs, torréfacteurs, baristi, coffee shops, etc.). Le Collectif Café a œuvré à l'entrée du métier de torréfacteur et de torréfactrice au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », dont les premières épreuves ont eu lieu en 2018.



**En 2019, le Collectif Café innove et met en avant le savoir-faire de l'ensemble de ses adhérents ainsi que de l'ensemble des professionnels du secteur café**

au sein d'événements uniques : le Paris Coffee Show et les Journées du Café.



***La torréfaction est une passion, une transmission, une mission. Celle d'éduquer et de démocratiser l'univers autour du café, du grain à la tasse. Tel est mon objectif au quotidien, mon devoir et mon rôle de Président du Collectif Café »***

**explique David Serruys, Président du Collectif Café et torréfacteur à Boulogne-sur-Mer.**



**Le Collectif Café a pour vocation, aujourd'hui, de mettre en avant les petites et moyennes torréfactions traditionnelles de la filière française du café. Il promeut la traçabilité, la qualité, le goût du produit et le savoir-faire des torréfacteurs auprès des consommateurs.**

# UNE MISSION PRINCIPALE : ÉDUCER LES CONSOMMATEURS DE CAFÉ

**Les consommateurs sont en quête d'informations sur les produits qu'ils acquièrent et d'une relation de confiance avec leurs commerçants.**

Par conséquent, la filière café évolue, de la production à la consommation. Le réseau des torréfacteurs artisanaux et indépendants se mobilise pour accompagner ces évolutions. Il propose des cafés de qualité, traçables, frais et en accord avec les exigences des amateurs de café. Le Collectif Café défend cette filière indépendante, tout comme les intérêts des consommateurs.

Faire rayonner l'ensemble de la filière café, partager et transmettre le savoir-faire unique des professionnels du secteur sont autant de missions exercées par le Collectif Café pour éduquer les consommateurs et les faire adhérer à une consommation plus qualitative.

Le processus de production du café reste néanmoins méconnu par la majorité du public.

Le Collectif Café l'accompagne dans sa volonté de comprendre les enjeux de la filière. Le Collectif Café est animé par sa volonté de construire une filière saine, durable et de valoriser l'expertise de ses adhérents qui souhaitent proposer un café de la meilleure qualité possible et transmettre la passion de leur métier aux consommateurs en partageant leurs connaissances.

Au-delà de cet objectif, la fédération promeut le café de qualité sous toutes ses formes et œuvre à la promotion du café auprès du grand public.

## LES ADHÉRENTS DU COLLECTIF CAFÉ

Le Collectif Café compte plus de

# 180

adhérents répartis sur

# 400

points de vente

dans toute la France et les DOM TOM  
représentant majoritairement les petites  
et moyennes entreprises  
de torréfaction traditionnelle.

# LE PARIS COFFEE SHOW, L'ÉVÉNEMENT DE LA FILIÈRE CAFÉ

*Événement incontournable des professionnels de la filière café  
qui se tient du 10 au 12 septembre au Parc Floral de Paris,  
le Paris Coffee Show accueille aussi bien les professionnels  
que les passionnés de café.*

*Animations, démonstrations, ateliers, masterclasses, échanges et concours prestigieux  
se déroulent sur les 3 jours d'exposition. À l'occasion de cette 3<sup>e</sup> édition, des nouveautés  
font leur apparition, telles que le Village des Producteurs, l'Espace Torréfaction,  
ou encore le Championnat de France des Techniciens café.*

# UN ÉVÉNEMENT POUR PROMOUVOIR LA RICHESSE DE LA FILIÈRE CAFÉ

**Fort du succès de ses 2 premières éditions, le Paris Coffee Show, 1<sup>er</sup> événement professionnel français dédié à la filière café, revient du 10 au 12 septembre prochains au Parc Floral de Paris, en partenariat avec le festival Omnivore.**

Organisé par le Collectif Café, le Paris Coffee Show rassemble les acteurs du secteur, plus de 80 exposants, afin de valoriser leur savoir-faire et leur passion auprès des professionnels et des passionnés de café.

Pendant 3 jours, producteurs, torréfacteurs, baristi ou encore experts café proposent des expériences uniques aux visiteurs afin de leur faire découvrir l'univers du café, de la cerise à la tasse, ainsi que des nouveautés (nouvelles méthodes de dégustation, nouveaux lieux de dégustation, nouvelles tendances).

## **Un espace conférences**

Tout au long de l'événement, les producteurs et professionnels reconnus du monde du café prennent la parole afin de présenter les enjeux du secteur. Échanges, débats, découvertes et enseignements rythment l'espace conférences.

## **Le Village des Torréfacteurs**

Consacré à l'art de la torréfaction, cet espace collectif réunit 29 torréfacteurs artisanaux qui partagent leur savoir-faire. Dégustations de leurs cafés, rencontres et échanges animent le Village des Torréfacteurs.

## **La Scène Coffee Show**

Dégustations, workshops, démonstrations de baristi, d'experts café et de grands noms de la gastronomie sont programmés pendant les 3 jours du Paris Coffee Show. Orchestrée par Victor Delpierre, Champion du monde 2013 Coffee in Good Spirits, la Scène Coffee Show est un lieu de partage de recettes à base de café.

## **L'espace Torréfaction**

Au sein de ce tout nouvel espace, Daniela Capuano, torréfactrice et seule femme Meilleur(e) Ouvrier(ère) de France depuis 2019, partage sa passion et ses 15 ans d'expérience dans la filière café. Ateliers, découvertes et dégustations sont organisés.

## **5 ESPACES D'ANIMATION**

*Le Paris Coffee Show s'articule autour de cinq espaces d'animations. Marqués par deux nouveautés pour cette nouvelle édition, ils valorisent la richesse de l'ensemble de la filière française du café sur un espace d'exposition de 2 550 m<sup>2</sup>.*

## **Le village de Producteurs**

Nouveauté 2022, le village de Producteurs rassemble les pays producteurs de café. Cette année, le Paris Coffee Show met en avant le Brésil, premier producteur mondial de café.

Pour sa 3<sup>e</sup> édition, le Paris **Coffee Show se veut le plus** éco-responsable possible.

**Le respect de l'environnement est une valeur fondamentale** au sein du Collectif Café.

Les stands, équipements, moquettes et autre matériel sont exploités **de façon raisonnable afin** d'être réutilisés lors **de la prochaine édition.**

# QUATRE CONCOURS PRESTIGIEUX POUR LES PROFESSIONNELS DU CAFÉ

*Le Paris Coffee Show est le théâtre de 4 concours nationaux. Ils mettent à l'honneur la technique et le savoir-faire des candidats, torréfacteurs, baristi ou techniciens.*

## **Le Championnat de France de Latte Art,**

en partenariat avec la SCA (Specialty Coffee Association) mêle défi et expression artistique. Les baristi en compétition sont jugés sur leur créativité, l'aspect visuel et le contraste de leurs créations, la texture du lait, la symétrie, ou encore la comparaison entre le modèle final et la photographie initiale du modèle. Le vainqueur remporte son ticket pour participer au Championnat du monde.

Au cœur du Village des Torréfacteurs, se déroule **le Concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France** du Collectif Café. Les cafés des 19 participants sont dégustés par un jury de professionnels qui sélectionne les 3 finalistes. Ils sont ensuite notés par le public, qui élit le gagnant.

## En partenariat avec la SCA, **le Championnat de France de Torréfaction** décerne le titre de « Meilleur Torréfacteur de France 2022 ».

Les concurrents sont jugés sur leur performance en évaluant la qualité du café vert, en développant un profil de torréfaction qui accentue le mieux les caractéristiques souhaitables de ce café et sur la qualité des cafés torréfiés. Message d'unité de la filière, la compétition met en avant ces acteurs incontournables. Le lauréat participe au Championnat du monde.

Organisé par Nuova Simonelli et le Collectif Café, **le Championnat de France des techniciens café** est l'une des nouveautés de la 3<sup>e</sup> édition du Paris Coffee Show. Pour la 1<sup>ère</sup> fois, les 10 et 11 septembre prochains, 6 techniciens dévoilent leurs compétences et leur passion en s'affrontant devant un jury composé de professionnels de la filière française du secteur qui élisent le « Meilleur technicien café de France 2022 ».



## QUELQUES CHIFFRES

1<sup>er</sup>

événement professionnel français  
dédié à l'univers du café

2 500 m<sup>2</sup>

d'exposition

4 000 + de 80

visiteurs en 2021

exposants

80 %

de visiteurs professionnels

20% de passionnés

7 200

cafés servis

26

partenaires

+ de 600 L

de café extrait

# **LES JOURNÉES DU CAFÉ, PROMOUVOIR LE CAFÉ EN RÉGIONS**

*Organisées autour du 1er octobre, Journée internationale du café, les Journées du Café sont, depuis 2015, le rendez-vous des passionnés.*

*Le Collectif Café et ses adhérents organisent de nombreux événements en régions du 26 septembre au 2 octobre pour faire découvrir leur métier autour de dégustations, d'ateliers et d'initiations à la torréfaction. Les Journées du Café, en partenariat avec De'Longhi France et l'association Cafesul, soutiennent cette année le travail des femmes brésiliennes dans la production de café de qualité.*

# VALORISER LES ACTEURS DE LA FILIÈRE EN RÉGIONS

*Le Collectif Café regroupe plus de 180 adhérents répartis sur 400 points de vente, qui sont pour la plupart des petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle.*

## DES ATELIERS ET ANIMATIONS POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DU CAFÉ

Pendant toute une semaine, les adhérents du Collectif Café proposent divers événements et animations au sein de leurs locaux dans l'ensemble des régions françaises. Les Journées du Café sont le théâtre d'échanges, de découvertes et d'initiations orchestrés par des torréfacteurs et baristi locaux.



Better Everyday



Les ateliers proposés par les adhérents du Collectif Café s'adressent aux passionnés comme aux amateurs, ou simples curieux, des métiers de la filière.

Ils pourront participer à des ateliers de torréfaction, découvrir les différentes façons de préparer et déguster un café, apprendre à accorder les mets et les cafés. C'est l'occasion de valoriser le savoir-faire des torréfacteurs du Collectif Café.

Depuis

# 2015

plus de

# 150

adhérents participants



# LE CAFÉ, BOISSON EMBLÉMATIQUE

*Le café est la deuxième boisson la plus consommée, après l'eau.*

*On estime que 2,6 milliards de tasses de café sont bues chaque jour dans le monde, soit 2,3 millions par minute.*

*S'il est toujours en croissance, le marché du café connaît aussi une véritable transformation ces dernières années dans les modes de consommation de la boisson. Le Collectif Café s'inscrit dans l'accompagnement de l'évolution du marché, de ses acteurs et de ses consommateurs.*

# LE CAFÉ DANS LE MONDE

**Principalement produit en Amérique latine, Afrique et Asie, le café est torréfié, transformé et consommé avant tout dans l'hémisphère nord.**

Originaire d'Éthiopie et du Yémen, le café est aujourd'hui cultivé dans de nombreux pays de la ceinture tropicale d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine. Cette dernière représente 70% de la production mondiale, la part de l'Asie représente 20% et celle de l'Afrique 10%. Cette production, qui est la troisième production agricole mondiale, représente plus de 9 millions de tonnes par an.

Cette production est ensuite majoritairement exportée dans les pays de l'hémisphère nord afin d'y être transformée et consommée. Cela représente 70 à 75% du café produit selon les années. Les européens en sont les plus gros consommateurs, ils importent 39% du café produit, pendant que les États-Unis en importent 24%.

Si les pays scandinaves en sont les plus friands, la France, quant à elle, est le 19<sup>e</sup> consommateur mondial de la boisson, avec une moyenne de 5,4 kg de café bus par habitant chaque année.

## VERS DE NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

Si les dosettes, le café moulu ou encore le café soluble font toujours partie du quotidien de nombreux français, on constate depuis 2019 une véritable explosion du café en grain. Les ventes de celui-ci ont augmenté de 38% entre août 2020 et août 2021, et celles des machines à moulin ont connu une croissance de 70% sur l'année passée. Le café torréfié représentait 53,5% des parts de marché en 2021.

Le marché français du café connaît actuellement une véritable transformation, laissant à nouveau la place à ses artisans pour s'exprimer. Ces derniers répondent davantage aux nouvelles attentes des consommateurs de la boisson emblématique, notamment la qualité et la traçabilité du produit.

### La filière du café évolue.

**Face à une filière industrielle hégémonique, les réseaux de torréfacteurs artisanaux et indépendants ont réussi à se développer. Les pratiques des consommateurs ont également changé : ils souhaitent être mieux informés, consommer moins mais mieux et sont en quête d'une relation de confiance avec leurs commerçants »,** explique Christophe Servell, fondateur de la marque Terres de café et vice-président du Collectif Café.

**« C'est la raison principale de la montée en gamme en cours sur le marché. Le Collectif Café défend les intérêts de ces réseaux, et par conséquent les intérêts des consommateurs »** ajoute-t-il.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Paris Coffee Show

Parc Floral de Paris  
Route de la Pyramide  
75012 Paris

**Horaires :** 10h-19h le samedi et le dimanche  
10h-18h30 le lundi

**Tarif :** 15 € en ligne, 18 € sur place  
(accès au salon Omnivore)

Plus d'informations sur [www.pariscoffeeshow.fr](http://www.pariscoffeeshow.fr)

[Affiche et visuels à télécharger ici](#)

### Les Journées du Café

Du 26 septembre au 2 octobre 2022  
Chez les adhérents de Collectif Café  
Plus d'informations sur [www.collectifcafe.fr](http://www.collectifcafe.fr)

## INFORMATIONS PRESSE

Collectif Café  
3 rue de Copenhague  
75008 Paris

Plus d'informations  
[www.collectifcafe.fr](http://www.collectifcafe.fr)

Contact Collectif Café  
Emmanuelle Clabaut  
contact@collectifcafe.fr  
06 22 14 85 51

Contact Presse  
Agence Presstance  
Solenn Rispaïl  
[srispaïl@presstance.com](mailto:srispaïl@presstance.com)  
03 44 544 344  
06 35 54 12 71