



Communiqué de presse
Le 29 septembre 2025

**Les bons artisans
font les bons cafés**

Et si on prenait ensemble un bon café ? Les Journées du Café : un tour de France du goût et du savoir-faire



Un événement national à l'occasion de la Journée internationale du café, le 1^{er} octobre.

Du 1^{er} au 4 octobre, les adhérents du Collectif Café, en partenariat avec De'Longhi, leader mondial dans la préparation de l'espresso, organisent des animations, des découvertes et des dégustations partout en France.

Pour les amateurs de café, coffee lovers et curieux, les **torréfacteurs, baristas, coffee shops et autres artisans de la filière café... ouvrent grand leurs portes** pour faire redécouvrir le meilleur du café sous toutes ses formes – de la cerise à la tasse.

Les artisans du café à l'honneur dans toute la France

Chaque année, les Journées du Café offrent l'occasion de rencontrer les artisans d'une filière qui aiment partager la passion de leur métier et leur savoir-faire.

Ces journées dans les territoires ont pour objectif de valoriser le savoir-faire des artisans torréfacteurs, de défendre une consommation de café responsable et qualitative, et d'éveiller les papilles à travers des dégustations et expériences immersives.

Elles permettent de faire découvrir **les richesses aromatiques des cafés de spécialité**, d'avoir un éclairage sur la qualité, les prix et les modes de consommation, mais aussi de créer du lien entre professionnels et consommateurs... et **de faire savoir car il y a du "bon" café comme il y a du bon pain chez un artisan près de chez soi.**

Pendant 4 jours au 4 coins de la France, le public est invité à participer à :

- Des **présentations "de la cerise à la tasse"**,
- Des **visites d'ateliers de torréfaction**,
- Des **dégustations de cafés de spécialité**,
- Des **initiations aux recettes café et au latte art**,
- Des **ateliers slow coffee** et autres **méthodes d'extraction douce**,
- Des **accords mets & cafés** ...

Toutes les adresses et le programme : [ici](#)

« Derrière chaque tasse de café, il y a une histoire, un savoir-faire, un engagement. Les Journées du Café sont là pour connecter les consommateurs à cette réalité, et montrer que le bon café est à la portée de tous, partout en France. Ces Journées les invitent à découvrir le "bon" café, un café qui a du goût et des valeurs : respect du producteur, rémunération équitable, culture durable et savoir-faire artisanal... à changer leur mode de consommation et d'achat en allant, comme ils le font pour leur pain, chez un artisan du café. » commente **Loïc Marion** - Président du Collectif Café.

Données marché

La France est le 19^{ème} pays consommateur de café.

80 % des Français déclarent boire du café régulièrement, soit 5,4 kg/an.

90% d'entre eux achètent leur café dans la grande distribution alors que plus de 90 % des consommateurs achètent leur pain en boulangerie artisanale et accordent leur confiance au boulanger artisanal, loin devant les chaînes de boulangeries, les hyper-supermarchés et les chaînes de points chauds.

"Prendre un café" est une habitude bien ancrée et un style de vie : plus d'1/3 des Français (33 %) consomment leur café hors du domicile.

** Café de spécialité : café de terroir de haute qualité, produit dans des conditions environnementales, éthiques et équitables optimales et transformé avec soin. C'est un café ayant obtenu une note de dégustation d'au moins 80 sur 100 par la SCA (Speciality Coffee Association). Il est traçable depuis la ferme, il ne contient aucun défaut de catégorie 1 (gros morceau de bois, grains noirs...) et un maximum de 5 défauts complets de catégorie 2 (petites pierres, brisures de grains) par échantillon de 300 g.*

À propos du Collectif Café

Le Collectif Café œuvre pour soutenir la filière française du café en mettant en avant tous les professionnels du secteur. En tant qu'acteur engagé pour un café plus éthique et de meilleure qualité, il partage l'expertise unique de ses adhérents afin d'encourager le grand public à adopter une consommation plus responsable. Présidé par Loïc Marion, le Collectif Café représente la principale fédération professionnelle française dans ce domaine. Sa mission consiste à accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops dans leur démarche d'amélioration, tout en encourageant une montée en gamme de la filière. Pour ce faire, il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée, en mettant en avant quatre valeurs fondamentales : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire. Le Collectif Café compte plus de 180 adhérents et 400 points de vente dans toute la France et les DROM COM représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle. collectifcafe.fr

À propos de De'Longhi



Entreprise familiale italienne devenue en quelques décennies un acteur mondial incontournable et un groupe multicanal majeur. De'Longhi, leader des machines espresso*, élue marque préférée des Français** en 2025, est reconnue pour ses produits innovants alliant élégance et performance.

Portée par une passion collective et une exigence constante d'excellence, De'Longhi continue d'écrire une histoire faite d'audace, de créativité et d'émotion italienne : une histoire tout simplement Perfetto.

Ami de la filière café au travers de partenariats de longue date avec le Collectif Café et événements, dont le Paris Coffee Show ou Les Rencontres en Région, la volonté de De'Longhi est de mettre en avant le savoir-faire des acteurs et experts café du grain à la tasse, qui œuvrent pour améliorer la qualité du café dans le monde. Mobilisé par des projets environnementaux et sociétaux, De'Longhi participe activement à la transition de la filière café.

www.delonghi.com

Sources : * Institut de recherche indépendant.

** panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 2 026 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie « machine à café en grain ».

Contact presse : AGENCE VLC

Valérie Leseigneur - valerie@agencevlc.com - Tél. 06 68 80 37 25

Joy Lion - joy@agencevlc.com - Tél. 07 62 59 65 86