



COLLECTIF



CAFÉ

Les bons artisans
font les bons cafés

DOSSIER DE PRESSE 2026

COLLECTIF CAFÉ

PORTE-PAROLE DE LA FILIÈRE POUR UNE
MEILLEURE CONNAISSANCE ET DÉMOCRATISATION
DU CAFÉ DE QUALITÉ EN FRANCE.

Sommaire

■ Édito	3
■ Le café de spécialité... bien plus qu'un café	5
■ Le café, une cerise qui a conquis le monde	7
Une filière en pleine mutation	7
Une consommation exponentielle	7
■ Le café en France	8
Un marché mature en pleine transformation	8
Le prix du café	10
Les coffee shops	15
■ Glossaire	16
■ Le Collectif Café	20
■ Contacts	22



COLLECTIF



Les bons artisans font les bons cafés

Édito

Le café est bien plus qu'une boisson du quotidien qui a conquis le monde.

C'est un produit de terroir noble, vivant et complexe, dont les richesses restent encore largement méconnues.

Comme le vin, et parfois avec une complexité encore plus grande, le café de spécialité révèle une infinie diversité de terroirs, de climats, de variétés botaniques et de savoir-faire humains.

Altitude, sols, méthodes de fermentation, torréfaction, extraction... chaque étape influence profondément le goût et le coût final en tasse.

De la cerise à la tasse, le café demande en effet un travail considérable. Derrière chaque tasse de café de qualité se trouvent des producteurs, cueilleurs, torréfacteurs, baristas et artisans passionnés, engagés dans une chaîne de valeur exigeante et fragile.

Dans le monde comme en France, où le café est entièrement importé, il est essentiel de mieux comprendre cette réalité et de reconnaître les véritables valeurs de ce produit tant banalisé.

Aujourd'hui, le café fait face à des défis majeurs : réchauffement climatique, raréfaction des terres cultivables, industrialisation du secteur et hausse constante de la consommation mondiale.

Ces bouleversements menacent autant la qualité du café que l'équilibre économique et écologique de toute la filière. Il devient donc urgent de repenser notre manière de consommer, apprendre à déguster plutôt qu' " avaler " un café, prendre un café comme un moment de plaisir plutôt qu'une pause mécanique et surtout privilégier la qualité à la quantité.

La différence de prix entre une tasse de café industriel et une tasse café de spécialité qui respecte les terres, les arômes, les normes et les hommes est une histoire de centimes d'euro.

Une tasse de café de spécialité ne coûte jamais trop cher pour la qualité qu'elle offre et les valeurs qu'elle porte, car derrière son prix se trouvent la préservation des terroirs, la transmission des savoir-faire, la juste rémunération des producteurs et l'avenir même du café de qualité.

Sans une production et consommation raisonnées et responsables, le café risque de devenir un produit rare, dénaturé et standardisé soumis à la spéculation.

Le succès grandissant du café de spécialité apporte bien plus que des saveurs et de la qualité : il véhicule les valeurs et l'engagement portés par les membres du Collectif Café, aujourd'hui largement partagés par les consommateurs.

Cette dynamique est une fierté, mais aussi une responsabilité : celle de contribuer, ensemble et sans relâche, à préserver l'avenir et l'équilibre de notre planète café.

Loïc Marion

Président du Collectif Café

LE PROCÉDÉ DU CAFÉ DE QUALITÉ / SPÉCIALITÉ

— DE LA CERISE À LA TASSE —



1 LA CULTURE

Le caféier pousse dans les régions tropicales, au sein d'écosystèmes préservés.



2 LA RÉCOLTE

Les cerises de café sont cueillies à la main, à maturité.



3 LE PROCÉDÉ

Les grains suivant les méthodes peuvent être fermentés, lavés, dépulpés puis séchés.



6 IMPORTATION

L'importateur achète le café vert, organise le transport, le dédouanement et assure la traçabilité jusqu'aux torréfacteurs dans le pays de destination.



5 EXPORTATION

Les lots sont mis en sacs, préparés pour l'exportation et expédiés depuis le pays d'origine.



4 TRI AU DRY MILL

Les grains sont séchés puis triés avec soin pour éliminer les défauts et garantir une qualité optimale.



7 LA TORRÉFACTION

Après la phase de réglage précise, les grains verts sont torréfiés avec précision pour révéler toute la richesse aromatique du café.



8 EXTRACTION DU CAFÉ

Le café doit être moulu juste avant extraction pour une fraîcheur et qualité optimales avant infusion.



9 LA DÉGUSTATION

Un café de caractère traçable et éthique, dégusté par un consommateur averti.



UN CHOIX QUI A
DU SENS, À CHAQUE
ÉTAPE



IMPACT POSITIF
Pour les communautés,
l'environnement et toute
la chaîne.



MEILLEURE RÉMUNÉRATION
Le producteur vit dignement
de son travail et investit
dans son avenir.



RELATIONS DURABLES
Des partenariats équitables
et transparents entre tous
les acteurs.



QUALITÉ GUSTATIVE
Un café de terroir qui
révèle le savoir-faire
de chacun.



À CHAQUE TASSE
VOUS SOUTENEZ
LES ACTEURS D'UNE
FILIÈRE ÉTHIQUE
ET DURABLE.

Le café de spécialité... bien plus qu'un café

Le café est traditionnellement considéré comme un produit de commodité (commodity), son prix étant principalement déterminé par les marchés internationaux, où l'offre et la demande dominant.

Terroir, qualité et savoir-faire

Dans ce modèle, **deux cafés de qualité pourtant très différente peuvent être rémunérés presque au même prix** au producteur.

À l'inverse, **le café de spécialité** s'inscrit dans une logique proche de celle du vin, où **la valeur repose sur le terroir, la qualité, la récolte, le savoir-faire des producteurs et des artisans, ainsi que sur la traçabilité et l'identité propre de chaque café.**

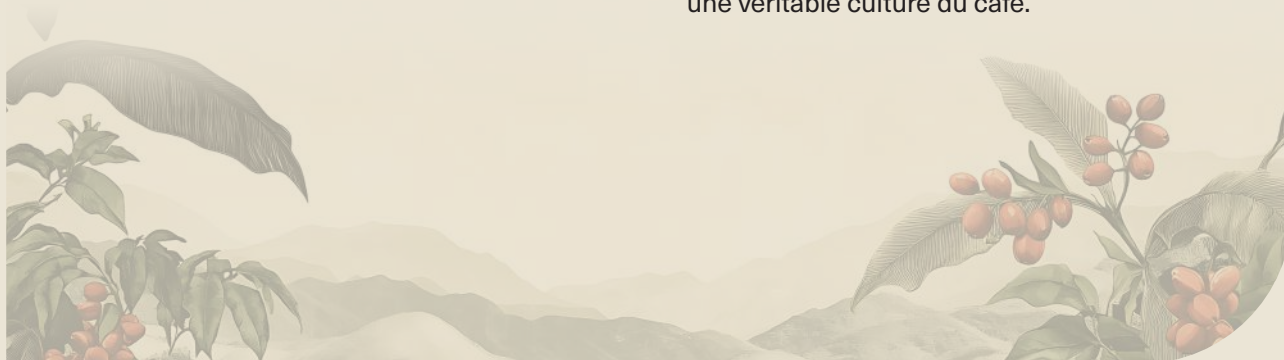
Plus qu'une tendance, le café de spécialité - café de haute qualité, obtenant une note " professionnelle " supérieure à 80/100 selon des critères sensoriels stricts contribue aujourd'hui à faire émerger un nouveau marché basé sur la qualité, la traçabilité, l'expertise et le respect du terroir, tout en favorisant une rémunération plus juste des producteurs et de la main d'œuvre.

Ce produit de terroir demande de la cerise jusqu'à la tasse beaucoup de temps, de soin et un savoir-faire avant tout humain.

Les producteurs et les cueilleurs sont les premiers artisans de la qualité d'un café de spécialité. Grâce à leur savoir-faire, à une cueillette manuelle sélective à maturité, soit cerise par cerise, parfaite à maturité et à un travail minutieux à chaque étape de la production, ils révèlent tout le potentiel du terroir.

Les torréfacteurs prennent ensuite le relais en sélectionnant les meilleurs cafés d'origine et en révélant leurs qualités aromatiques grâce à une torréfaction précise, réalisée en étroite collaboration avec les producteurs.

Enfin, les baristas subliment chaque tasse par la maîtrise des techniques d'extraction et transmettent une véritable culture du café.





Dans le monde
10 millions
de tonnes de
café vert produits

25 millions
de producteurs

La production
globale de café
a fait un bond
de 60 %
en 35 ans.



Le café, une cerise qui a conquis le monde

Une filière en pleine mutation

Le café est l'un des produits agricoles le plus échangé au monde.

La production atteint près de 10 millions de tonnes de café vert par an selon l'Organisation internationale du café.

La filière café constitue l'une des principales chaînes de valeur agricoles à l'échelle mondiale. Elle fait vivre près de 25 millions de producteurs, principalement dans les régions tropicales, et génère des millions d'emplois de la production à la commercialisation.

Une consommation exponentielle

Deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau, le café est aujourd'hui consommé sur tous les continents.

Historiquement concentrée en Europe et en Amérique du Nord, la consommation de café connaît aujourd'hui une accélération dans de nombreux marchés émergents.

L'Asie constitue l'un des principaux moteurs de cette croissance, portée par l'urbanisation, l'augmentation du pouvoir d'achat des classes moyennes et l'émergence d'une véritable culture café, notamment auprès des jeunes générations.

Des pays comme la Chine, la Corée du Sud, l'Inde, l'Indonésie et les pays du Sud-Est asiatique enregistrent une progression rapide de leur consommation.

En Chine, la demande de café a fortement augmenté au cours de la dernière décennie, accompagnée par le développement des cafés urbains et du segment premium.

En Inde, le café gagne également du terrain, notamment dans les grandes villes, où il devient un marqueur de style de vie et d'expérience, au-delà de sa simple consommation quotidienne.

Selon l'Organisation internationale du café (OIC), la consommation mondiale devrait atteindre près de 170 millions de sacs de 60 kg au cours de la campagne 2025/2026, confirmant une croissance régulière de la demande.

Cette croissance génère de fortes tensions sur la filière.

Les épisodes climatiques extrêmes affectant les principaux pays producteurs, notamment le Brésil et le Vietnam, ont entraîné une envolée des cours mondiaux.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les prix internationaux de l'arabica étaient 58 % plus élevés et ceux du robusta 70 % plus élevés à la fin de l'année 2024 par rapport à l'année précédente.

Ces tensions sont renforcées par la faiblesse des stocks mondiaux et la volatilité des marchés.

Le marché du café est de plus en plus exposé aux défis climatiques, économiques et géopolitiques.

Le café en France

Un marché mature en pleine transformation

En France, le café demeure l'une des boissons les plus consommées au quotidien.

Près de 80 % des Français déclarent consommer du café régulièrement, avec une consommation moyenne estimée à 5,4 kg et par habitant et par an, soit plus de 2 à 3 tasses en moyenne par jour.

Le marché français reste principalement porté par la consommation à domicile, qui représente le principal lieu d'achat et de préparation du café.

La grande distribution conserve une place dominante dans les circuits de distribution (90 % des ventes de café), tandis que les attentes des consommateurs évoluent vers davantage de qualité, d'origine et de responsabilité (Syndicat Français du Café, données filière 2025).

Parallèlement, la consommation hors domicile progresse, portée par le développement des coffee shops, des concepts spécialisés et d'une nouvelle culture café. Ces lieux répondent à une recherche d'expérience, de découverte et de

personnalisation, notamment auprès des jeunes générations.

Les habitudes évoluent également avec la diversification des modes de préparation : espresso, café filtre, méthodes douces, café en grains, capsules, cold brew ou boissons lactées. Les consommateurs recherchent désormais des cafés plus qualitatifs, des recettes innovantes et des produits davantage engagés sur les plans environnemental et social. Le café de spécialité bénéficie de cette évolution et connaît une croissance soutenue depuis plusieurs années, portée par l'intérêt croissant pour la traçabilité, les terroirs, le travail des producteurs et l'expertise des torréfacteurs (Specialty Coffee Association – SCA).

Ainsi, le marché français du café évolue d'un modèle historiquement dominé par le volume vers une consommation davantage orientée vers la qualité, l'expérience et la durabilité.

INDICATEUR	CHIFFRE CLÉ / TENDANCE
Français consommateurs de café	80 % des Français consomment du café régulièrement.
Consommation moyenne	5,4 kg par habitant et par an 2 à 3 tasses par jour chez les consommateurs réguliers.
Place de la France dans le monde	19° pays consommateur de café.
Lieu de consommation principal	Le domicile reste le 1 ^{er} lieu de consommation. Les ventes à emporter explosent.
Achat de café	La grande distribution reste le circuit dominant (près de 90 % des ventes).
Tendances de consommation	Recherche accrue de qualité, d'origine, de traçabilité et de responsabilité.
Consommation hors domicile	Progression des coffee shops et lieux de nouvelles expériences café.
Nouvelles préparations	Essor du café en grains, espresso, méthodes douces, cold brew et boissons lactées.
Café de spécialité	Segment en forte croissance (+15 % chaque année) porté par la qualité, les terroirs, et la recherche d'expériences gustatives.
Évolution du marché	Passage progressif d'une consommation de volume vers une consommation davantage orientée qualité, personnalisation et durabilité.





Le prix du café

Choisir un café de spécialité, c'est faire le choix d'une meilleure qualité tout en soutenant une filière plus juste.

Dès l'achat du café vert, l'écart de prix entre un arabica conventionnel et un café de spécialité permet d'améliorer d'environ 25 % la rémunération des producteurs.

Pour le consommateur, ce choix représente un coût limité : un café de spécialité noté 80+ revient à seulement 7,72 € de plus par mois et par personne

qu'un café arabica conventionnel.

À la tasse, l'écart de prix moyen entre un café de commodité et un café de spécialité = 13,7 centimes (et environ 10 centimes pour les professionnels).



Le café de spécialité : un surcoût minime pour un impact majeur

Pour quelques centimes supplémentaires par tasse, il est ainsi possible de proposer un café aux qualités gustatives bien supérieures tout en contribuant à une filière plus durable, plus transparente et plus équitable.

LE VRAI PRIX DU CAFÉ - DU GRAIN À LA TASSE				
1] LE PARCOURS DU GRAIN - Comment se construit le prix (€/kg)				
	Robusta conventionnel Base prix cours moyen S1	Arabica conventionnel Base prix cours moyen S1	Spécialité (80+) lié au cours de bourse avec différentiel positif moyen constaté de 80	Spécialité (84+)
Café vert avant exportation	3,10 €	5,74 €	7,27 €	10,50 €
+ Import (fret, assurance, douane, financement)*	1,00 €	1,00 €	1,50 €	2,00 €
> Café vert après import en France	4,10 €	6,74 €	8,77 €	12,50 €
Coût après torréfaction (18% de perte à la torréfaction)	5,00 €	8,22 €	10,70 €	15,24 €
+ coût de la torréfaction*	0,50 €	0,50 €	2,00 €	4,00 €
> Prix de sortie torréfaction (vente pro)	5,50 €	8,45 €	12,70 €	19,24 €

* Import et marge qualité : estimations moyennes, non détaillées par catégorie à ce stade — voir note méthodologique.

LE VRAI PRIX EN RAYON				
	Robusta base cours	Arabica avec défauts lié au cours de bourse avec différentiel négatif moyen constaté	Spécialité (80+) lié au cours de bourse avec différentiel positif moyen constaté	Spécialité (84+)
Prix de vente moyen constaté (€/kg)	10,85 €	19,88 €	37,04 €	58,23 €
Budget mensuel par personne	4,88 €	8,95 €	16,67 €	26,20 €
Prix à la tasse chez soi (8 g/tasse)	0,087 €	0,159 €	0,296 €	0,466 €

L'écart avec la section 1 (prix de sortie torréfaction) correspond à la marge distributeur, la TVA, l'emballage et le marketing / la mise en rayon.

Méthodologie, calcul du prix du café

Import (fret, assurance, douane)

Estimé à **1 €/kg** pour des cafés conventionnels, il est plus conséquent sur du café de spécialité à cause des nombreux contrôles gustatifs réalisés.

Marge qualité du torréfacteur

Ce montant croît avec le niveau de qualité (**0,50 €/kg pour les cafés standards, jusqu'à 4 €/kg pour le café de spécialité**), reflétant les coûts spécifiques engagés pour les cafés de meilleure qualité : dégustation, certifications, sourcing direct, petits lots.

Prix de vente moyen constaté

Moyenne calculée à partir d'un relevé terrain : **4 références en grande distribution** pour les catégories robusta conventionnel, arabica conventionnel ; **10 torréfacteurs adhérents du Collectif Café** pour les 2 catégories arabica de spécialité.

Écart entre prix de sortie de torréfaction et prix de vente en rayon

Cet écart correspond à la marge du torréfacteur, du distributeur ou de la boutique, à la TVA, à l'emballage, non détaillés ici. Il explique pourquoi le prix en rayon est significativement plus élevé que le prix de vente professionnel du torréfacteur.

Consommation moyenne en France

5,4 kg de café par an et par personne (source : INSEE, reprise par l'ensemble des études de marché du secteur), **soit environ 2 à 2,3 tasses par jour** — cohérent avec l'hypothèse de 8 g de café par tasse retenue dans cette étude.

Prix à la tasse

Calculé sur la base de **8 g de café par tasse** préparée à la maison, **soit prix au kg ÷ 125**.

12 |

Café de spécialité : un surcoût minime pour un impact majeur

- Le prix du café vert entre un arabica conventionnel et les premiers arabicas de spécialités permettent de rémunérer mieux (**environ 25 %**) le producteur.
- **Choisir un café de spécialité 80+, c'est investir seulement 7,72 € de plus par mois et par personne** par rapport à un café arabica conventionnel.
- À la tasse, **l'écart entre un café arabica conventionnel et un café de spécialité 80+ est de 13,7 centimes** seulement avec de grosses disparités. **Pour les professionnels, cet écart est très souvent inférieur à 10 centimes par tasse** : un surcoût minime à l'impact gustatif fort !

Conclusion

Pour quelques centimes de plus par tasse, il est possible de soutenir une filière plus juste, plus transparente et plus durable, tout en proposant une expérience café de meilleure qualité aux consommateurs.





Les coffee shops

En France le lancement des coffee shops a été porté par des torréfacteurs indépendants passionnés souhaitant valoriser la qualité du café de spécialité autour de dégustations et d'expériences. Aujourd'hui on estime que le pays compte plus de 3 500 établissements dont plus de 1 400 à Paris (indépendants et chaînes d'après les données World Coffee Portal / Allegra) proposant une offre "coffee shop".

Ces **établissements** se sont multipliés et sont **devenus de véritables lieux de vie et de sociabilité**.

Si un grand nombre de consommateurs y recherchent une expérience plus qualitative, des cafés d'origine, des méthodes d'extraction variées ... **l'offre s'est largement élargie** aux boissons lactées, matcha ou boissons végétales et à la food dans lesquels **le café n'est plus à une place centrale**.

Succès ou dérive ?

Une récente étude BEANTROPY / COMYU a permis de mettre en lumière des transformations en s'intéressant à l'ouverture de coffee shops à Paris se revendiquant du café de spécialité. Menée sur 15 mois entre 2025 et 2026, elle a permis d'analyser l'offre et la communication de 155 nouveaux établissements ouverts dans la capitale.

L'étude révèle qu'un nouveau coffee shop indépendant ouvre en moyenne tous les 2 à 3 jours dans Paris. Elle met en évidence un **paradoxe : le café de spécialité n'a jamais été aussi "visible" mais concrètement absent de l'offre**. Les exigences en matière de qualité, de traçabilité, de savoir-faire et de relation avec les producteurs tendent parfois à s'effacer derrière un usage très marketing du terme.

Elle souligne ainsi les défis auxquels est confronté ce marché en pleine expansion, où **la croissance du nombre d'établissements ne garantit pas toujours le respect des standards du café de spécialité**.

Si **le marché reste très dynamique**, la qualité et la rentabilité constituent des défis pour de nombreux établissements, notamment en raison d'un panier moyen encore limité et d'une concurrence de plus en plus forte.

Entre démocratisation, banalisation et usurpation, le phénomène pourrait finir par cannibaliser les fondements mêmes du mouvement de valorisation et reconnaissance d'un café de spécialité traçable et respectueux de tous les maillons de la chaîne du producteur à la tasse.

Dans ce contexte, il devient essentiel que les consommateurs s'informent et sélectionnent avec discernement les établissements auprès desquels ils dégustent ou achètent du café de spécialité.

15

+ 3 500 établissements
en France

+ 1 400 à Paris

Tous les 2-3 jours
un nouveau coffee shop
indépendant ouvre à Paris

Glossaire

À l'origine

Caféiculteur

Producteur qui cultive le caféier, de la plantation à la récolte des cerises de café. Le travail du caféiculteur — choix des variétés, entretien des plants, moment de la cueillette — a une influence directe sur la qualité et les arômes du café qui arrivera, une fois transformé, dans nos tasses.

Cerise de café

Fruit du caféier, ainsi nommé en raison de sa couleur rouge à maturité. Chaque cerise renferme généralement deux grains de café, encore entourés de leur pulpe, qui seront extraits puis torréfiés pour donner le café que l'on connaît.

16 |



Récolte

Étape qui consiste à cueillir les cerises de café arrivées à maturité, soit à la main, soit à la machine. Une récolte manuelle, souvent réalisée cerise par cerise, permet de sélectionner uniquement les fruits mûrs et garantit généralement une meilleure qualité du café final.

Fermentation

Étape naturelle qui suit la récolte des cerises de café, au cours de laquelle la pulpe est retirée du grain. Selon les méthodes et conditions utilisées (naturelle, contrôlée, aérobie ou anaérobie), elle influence directement le développement des arômes et la complexité du café. Elle est aujourd'hui un véritable savoir-faire permettant de révéler la personnalité d'un lot.

Station de lavage

Lieu où les cerises de café fraîchement récoltées sont dépulpées, fermentées puis lavées pour en extraire le grain. Elle n'appartient pas toujours au caféiculteur : elle peut être détenue par une coopérative, une entreprise du secteur du café, ou plus rarement par le producteur lui-même.

Coopérative

Organisation regroupant plusieurs caféiculteurs qui mutualisent certaines ressources — station de lavage, matériel, formation, accès aux marchés — pour renforcer leur pouvoir de négociation et améliorer la qualité et la rémunération de leur production.

Dry mill

Terme désignant l'étape de séchage, de contrôle et de tri des grains de café vert avant leur exportation. Cette opération, très souvent réalisée par l'exportateur après la fermentation, permet d'écarter les grains défectueux et de garantir la qualité du café destiné à l'export.

Café vert

Nom donné au grain de café encore non torréfié, une fois extrait de sa cerise et séché. De couleur verdâtre, il ne développe ni arôme ni goût de café tant qu'il n'a pas été torréfié — une étape qui révélera ses caractéristiques aromatiques.

Origine unique

Café provenant d'une seule exploitation, région ou pays, sans être mélangé à d'autres origines. Contrairement à l'assemblage, l'origine unique met en valeur les caractéristiques propres à son terroir — sol, climat, altitude — et offre un profil aromatique distinctif.

Microlot

Petite quantité de café provenant d'une parcelle précise et souvent exceptionnelle d'une même exploitation, récoltée et traitée séparément du reste de la production. Sa taille limitée permet un contrôle qualité rigoureux et révèle des arômes uniques, propres à cette parcelle spécifique.

Traçabilité

Capacité à suivre et documenter le parcours du café, de la plantation jusqu'à la tasse — origine, exploitation, méthode de récolte et de transformation. La traçabilité garantit une meilleure transparence et permet souvent d'assurer une rémunération plus juste aux caféiculteurs.

Prix fixe

Prix d'achat déterminé à l'avance entre l'acheteur et le caféiculteur, indépendamment des fluctuations du marché boursier du café. Cette pratique offre une meilleure stabilité de revenus aux producteurs et favorise des relations commerciales plus équitables et durables.

Prix du marché

Prix du café fixé selon l'offre et la demande sur les marchés boursiers internationaux, notamment ceux de New York (pour l'arabica) et de Londres (pour le robusta). Ce prix fluctue constamment et ne reflète pas toujours les coûts réels de production des caféiculteurs.

17

Café

Café

Boisson obtenue à partir des grains torréfiés du caféier, le café est l'une des boissons les plus consommées au monde. Il en existe principalement deux grandes variétés, l'arabica et le robusta, dont les caractéristiques du sol, du climat et de la torréfaction influencent le goût, l'arôme et le corps.

Arabica

Café le plus consommé au monde, l'arabica provient d'un caféier plus fragile, exigeant en altitude et en climat tempéré. Moins riche en caféine que le robusta, il se distingue par des arômes plus fins, subtils et souvent fruités ou floraux — des qualités qui en font la référence des cafés dits "de qualité supérieure".

Variété d'arabica

L'arabica se décline en plusieurs variétés botaniques (Typica, Bourbon, Caturra, Gesha/Geisha, SL28, entre autres), chacune ayant ses propres caractéristiques de rendement, de résistance et de profil aromatique. Le choix de la variété, combiné au terroir, influence directement la richesse et la complexité des arômes en tasse.



Robusta

Deuxième café le plus consommé au monde après l'arabica, le robusta provient d'un caféier plus résistant, capable de pousser dans des conditions variées. Sa teneur en caféine, deux fois supérieure à celle de l'arabica, lui donne un goût plus corsé et terreux — des qualités très recherchées pour préparer un espresso riche et onctueux.



Café de spécialité

Café de haute qualité, évalué et noté selon des critères stricts (arôme, goût, absence de défauts), généralement au-dessus de 80 points sur 100 et reconnu internationalement. Contrairement au café de commodité, il valorise la traçabilité, l'origine et le savoir-faire à chaque étape, de la culture à la torréfaction.

Café de commodité

Café n'atteignant pas le seuil des 80 points (café de spécialité). Son prix est fixé selon l'offre et la demande, sans nécessairement tenir compte de sa qualité ou de son origine.

La transformation

Importateur

Acteur qui achète le café vert dans le pays producteur et se charge de son transport, de son dédouanement et de sa revente aux torréfacteurs dans le pays de destination. L'importateur joue un rôle clé dans la chaîne de traçabilité entre le producteur et le torréfacteur.

18 |

Torréfacteur

Personne ou machine qui transforme le café vert en café torréfié, en le chauffant à haute température pour révéler ses arômes. Le savoir-faire du torréfacteur — choix de la durée, de la température et du degré de torréfaction — influence directement le goût final du café.

Torréfaction

Étape clé de transformation du café consistant à chauffer les grains verts pour développer leurs arômes, leurs saveurs et leur texture. Ce savoir-faire technique et sensoriel mobilise des paramètres précis (température, durée, courbe de cuisson, refroidissement) afin d'adapter le profil de torréfaction à chaque origine. Dans le café de spécialité, elle vise à révéler l'identité du grain et du terroir, sans la masquer, tout en contribuant directement à la qualité finale en tasse.

Assemblage

Mélange de plusieurs cafés (origines, variétés ou torréfactions différentes) réalisé par le torréfacteur pour créer un profil aromatique équilibré et unique. L'assemblage permet aussi d'obtenir une saveur constante d'un lot à l'autre, quelle que soit la variation des récoltes.



Dans la tasse

Mouture

Degré de finesse auquel les grains de café torréfiés sont broyés avant l'infusion. Le choix de la mouture — fine, moyenne ou grossière — dépend de la méthode de préparation utilisée (espresso, filtre, cafetière à piston) et influence directement l'extraction et le goût du café.

Extraction

Processus par lequel l'eau chaude dissout les composés aromatiques et la caféine contenus dans le café moulu. La qualité de l'extraction dépend de plusieurs facteurs — mouture, température, temps de contact — et détermine directement l'équilibre, le goût et le corps de la boisson finale.

Barista

Professionnel spécialisé dans la préparation et le service du café, l'équivalent du sommelier dans le vin. Au-delà des gestes techniques — réglage de la mouture, extraction, latte art —, le barista possède une connaissance approfondie du café dans son ensemble, de son origine à sa transformation, et privilégie idéalement des grains de qualité pour révéler tout leur potentiel aromatique.



Coffee Shop

Lieu où le café est préparé par un barista professionnel, avec pour l'espresso l'utilisation d'une machine manuelle plutôt qu'automatique. Il peut prendre différentes formes — chaînes, indépendants, coffee shops de spécialité, concepts hybrides ou premium.

Notes aromatiques

Ensemble des saveurs et arômes perceptibles à la dégustation d'un café — fruités, floraux, épicés, chocolatés ou terreux, entre autres. Ces notes varient selon l'origine, la variété du grain, le mode de culture et la torréfaction, et permettent de décrire la personnalité unique de chaque café.

Espresso

Café concentré obtenu en forçant de l'eau chaude sous haute pression à travers une mouture fine, en quelques secondes seulement. Reconnaisable à sa crema dorée, l'espresso est réputé pour son corps intense et sa richesse aromatique, et sert souvent de base à d'autres boissons à base de café.

19

Score SCA

Note attribuée à un café par des dégustateurs certifiés (Q-graders), selon les critères établis par la Specialty Coffee Association (SCA) — arôme, saveur, acidité, corps, équilibre, entre autres. Un café atteignant 80 points sur 100 ou plus est considéré comme un café de spécialité.

Le Collectif Café

Les missions

Le Collectif café fait la promotion du café de qualité et du métier de torréfacteur traditionnel à travers des événements professionnels et grand public.

Il défend les intérêts des entreprises de torréfaction produisant sur le territoire français (TPE, PME, ETI) auprès des pouvoirs publics, instances nationales et internationales et participe au développement de la filière café en mettant en avant tous les professionnels du secteur.

■ **Auprès des professionnels**

Travailler collectivement pour le développement du café de spécialité en France.

Mettre en avant les actions durables et responsables pour une montée en gamme de la filière.

Les accompagner sur des questions d'ordre réglementaire et social.

■ **Auprès des consommateurs**

Sensibiliser aux problématiques du produit et de la filière.

Accompagner vers une consommation plus éclairée et qualitative.

Faire savoir que " Les bons artisans font les bons cafés ".

20 |

Les événements du Collectif Café

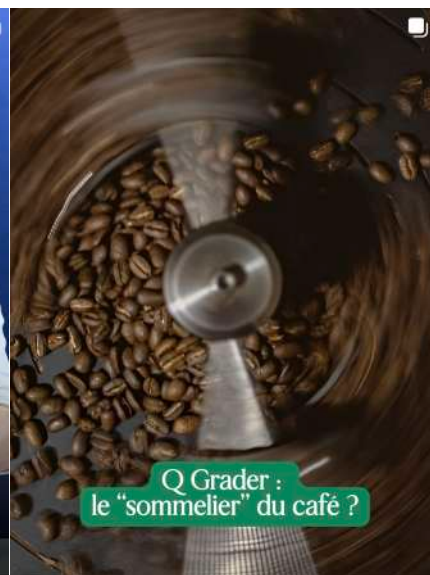
Paris Coffe Show

Nouveaux : **Bordeaux** Coffee Show / **Lyon** Coffee Show et **Tours** Coffee Show.

Les Journées du Café

Les Concours et Championnats

- Le Concours du Meilleur Coffee Shop de France
- Le Championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA
- Le Championnat de France de Cup Tasters en partenariat avec la SCA
- Le Championnat de France des Techniciens Café en partenariat avec Nuova Simonelli
- Le Concours du Meilleur Espresso de France.



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 170 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

Contacts

Collectif café

Emmanuelle CLABAUT

Tél. : 06 22 14 85 51

e.clabaut@collectifcafe.fr

www.collectifcafe.fr



Claire AGUZZOLI

Tél. : 06 59 12 46 29

c.aguzzoli@collectifcafe.fr

Presse : Agence VLC

Valérie LESEIGNEUR

Tél. : 06 68 80 37 35

valerie@agencevlc.com

Joy LION

Tél. : 07 62 59 65 86

joy@agencevlc.com

Partenaires du Collectif Café

