

Chers Adhérents,

Nous vous rappelons ci-dessous les informations concernant l'usage de certains termes liés à la torréfaction :

- L'usage du terme "**torréfacteur**" n'est pas réglementé. L'activité de "**torréfacteur**" correspond à l'activité de transformation du café (nomenclature NAF: classe 10.83 Z transformation du thé et du café dont la torréfaction).
- Le **Décret 98-247 du 2 avril 1998** relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers liste dans son article annexe les "activités relevant de l'artisanat" parmi lesquelles figurent la catégorie "fabrication d'autres produits alimentaires, 10.8" dont fait partie la torréfaction.
- Aux termes de **l'article 19 de la loi 96-603 du 5 juillet 1996** relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat, la qualité d'artisan est subordonnée à l'immatriculation au registre des métiers des personnes physiques et des personnes morales "*qui n'emploient pas plus de dix salariés et qui exercent à titre principal ou secondaire une activité professionnelle indépendante de production, de transformation, de réparation ou de prestation de service relevant de l'artisanat*". Un torréfacteur peut donc être "**artisan**" et se présenter comme "**artisan torréfacteur**".
- Les termes "**torréfaction artisanale**" peuvent être utilisés pour qualifier la torréfaction réalisée par un **artisan torréfacteur**
- En ce qui concerne la "**torréfaction traditionnelle**", il convient de noter que l'expression ne correspond à aucune définition réglementaire (aucune mention dans le décret du 3 avril 1991 relatif au café).

Les usages distinguent néanmoins, au sein des méthodes de torréfaction, une **torréfaction "traditionnelle"** comme une opération qui respecte différents paramètres comme une durée d'environ 20 minutes, une température maximale se situant autour de 220° et un travail sur des quantités limitées (700kg/h).

A l'opposé, la **méthode "flash"** permet de traiter plusieurs tonnes en quelques minutes (température maximale entre 700° et 800°).

Les opérateurs présents sur le marché français ne mettent pas en avant sur les étiquetages les termes "**torréfaction traditionnelle**" même si on peut relever sur un étiquetage l'expression "torréfié dans le respect de la tradition". Ils choisissent plutôt de se référer à une "torréfaction classique" ou de mettre en exergue les caractéristiques citées ci-dessus en indiquant, par exemple, : "torréfié lentement", "torréfaction lente à coeur", "torréfié délicatement".

Source: DGCCRF



Veillez également noter que pour utiliser le terme « **maître artisan torréfacteur** » celui-ci est délivré par la chambre des métiers et de l'artisanat sur enquête des services de la préfecture (Décret 98-297 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanal

Pour ce qui concerne la profession de torréfacteur où il n'existe pas de diplôme la marche à suivre est la suivante

- s'inscrire à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en tant qu'Artisan
- 5 ans plus tard demander le statut d'artisan qui est donné d'office
- Au-delà de la 10ème année solliciter le statut de Maître Artisan : une enquête sera faite conjointement entre la Chambre des Métiers et la Préfecture, au vu de quoi le statut de maitre artisan sera ou ne sera pas accordé (, Pour information quelques critères (connaitre son métier, avoir formé des apprentis, participer à l'activité de sa profession, participer à la vie de la Chambre des Métiers, etc)

« Art. R. 112-5. – Sont **dispensées de la mention permettant d'identifier le lot les denrées alimentaires suivantes**:

1. Les produits agricoles qui, au départ, de l'exploitation sont:

- a) Soit vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage;
- b) Soit acheminés vers des organisations de producteurs;
- c) Soit collectés en vue de leur utilisation immédiate dans un processus de préparation ou de transformation;

2. **Les denrées alimentaires, présentées sur les lieux de vente au consommateur final, qui:**

- a) **Ne sont pas préemballées, y compris lorsqu'elles sont ultérieurement emballées à la demande de l'acheteur;**
- b) **Sont préemballées, en vue de leur vente immédiate;**

3. les denrées alimentaires contenues dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 centimètres carrés;

4. les doses individuelles de glaces alimentaires. L'indication permettant d'identifier le lot doit figurer sur les emballages de groupage.

Art. R. 112-7.-Toute denrée alimentaire présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final est munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant sa dénomination au sens de l'article 17 du règlement (UE) n° 2011/1169 et, le cas échéant, les autres mentions obligatoires qui l'accompagnent. (***rappel : notre e-mail du 27/11/2014 sur l'étiquetage des denrées alimentaires*** »)

Il faut également prendre en considération que le client peut demander à son fournisseur des mentions qu'il juge avoir sur ses produits qu'il commercialise. Au fournisseur d'y répondre ou non à la demande de son client.

D'autre part, le fournisseur doit être capable de faire la traçabilité des produits qu'il vend à ses clients (et donc de retrouver les origines et lots de cafés verts mis en œuvre) en cas de demande du client, d'un organisme de contrôle ou en cas d'alerte.

Enfin, l'identification du lot est à l'appréciation du professionnel. Le lot peut s'exprimer par une date (exemple date de torréfaction), par un numéro de recette (englobant ou non les lots et origines de cafés verts utilisés), par une référence machine (par exemple ligne d'emballage), par une référence d'affaire ou dossier. Il peut aussi se découper par une plage horaire ou équipe (le matin, l'après-midi). Le but de sa propre identification doit lui faciliter la traçabilité des lots mis en œuvre et la rapidité à fournir les éléments.