



Une odyssée positive de l'arbre à la tasse



NOUS SOMMES CERTIFIÉS



Depuis 2018, Myspresso a obtenu la certification agriculture biologique. Une reconnaissance essentielle de notre engagement envers des pratiques respectueuses de l'environnement



"En tant que sourceur, nous importons uniquement du café issu de l'agriculture biologique et éthique, en établissant une véritable relation avec les producteurs"

THOMAS KRALSKI
Président de Myspresso



Au delà du café, Myspresso a pour objectif d'incarner l'équilibre parfait entre qualité, engagement humain, responsabilité environnementale et rentabilité durable.



Thomas Kralski
Président de Myspresso

Le café, la deuxième boisson la plus consommée au monde, a le potentiel de devenir bien plus qu'une simple boisson. Chez Myspresso, il y a quelques années, nous avons décidé de donner un nouvel élan à la consommation de café, en plaçant l'environnement, l'humain et la qualité au cœur de notre entreprise. Ces trois piliers fondamentaux guident chacune de nos décisions internes.

Nous savons que le café ne se limite pas à une simple boisson. Il apporte des sourires et des moments de partage. Le café nous connecte, que ce soit en famille le matin, au bureau autour de la machine ou dans le café du coin. Il crée des liens, offrant un véritable moment de partage.

Nos objectifs sont ambitieux, et la route est longue pour que l'impact se ressentent aussi bien sur l'environnement qu'auprès des caféiculteurs. Myspresso entame tout juste son voyage de transformation sur l'import du café, et compte bien vous y embarquer. Pour cela, nous écoutons avec humilité et apprenons au quotidien auprès de nos consommateurs, de nos producteurs, de nos partenaires et de tous ceux qui nous entourent. Plus nous serons nombreux à partager cette aventure, plus nous serons en capacité d'atteindre nos objectifs grâce à nos échanges et relations durables avec tous.

C'est pourquoi nous partageons avec vous, de manière humble et transparente, chaque facette de nos actions. Nous espérons ainsi vous donner l'envie de continuer, voire d'entraîner d'autres acteurs dans cette aventure.

Nous sommes heureux de vous offrir ce rapport, un témoignage des actions ancrées dans l'ADN de Myspresso. Grâce à vous, nous serons en mesure de montrer qu'un tel défi est possible.

Thomas Kralski
Fondateur et CEO
Myspresso

NOTRE ODYSSÉE POSITIVE DE L'ARBRE À LA TASSE

RÉDUIRE L'ÉMISSION DE CARBONE

NOS ACTIONS

Nous adoptons des pratiques durables en utilisant des produits recyclables, en reconditionnant nos machines à café et en recyclant le marc de café. Notre prochain objectif est de créer un parc de véhicules 100% électriques pour réduire notre empreinte carbone.

PROJET

Un café neutre en carbone

EN PARTENARIAT AVEC



et bien +
à venir

OBJECTIF

2030

IMPACT SOCIAL

NOS ACTIONS

MySpresso, cofondateur de Roasters United, assure à ses producteurs partenaires un prix d'achat minimum garanti équitable, dépassant largement les normes du marché. En plus, nous investissons dans le développement de cafés de qualité en finançant leurs projets à hauteur de 0,05€ par kilo de café acheté.

PROJET

Prix minimum garanti
aux producteurs

EN PARTENARIAT AVEC



OBJECTIF

Depuis 2019 et au-delà

BIO ET QUALITÉ

NOS ACTIONS

Le choix de la qualité commence par notre collaboration avec des coopératives de producteurs de café pratiquant l'agriculture biologique. Pour garantir une qualité optimale, ils sélectionnent les cerises de café récoltées à maturité et nous torréfions le café de manière artisanale dans notre atelier.

PROJET

Proposer un café de
qualité et responsable
Score SCA



OBJECTIF

Depuis 2019 et au-delà



Temps forts

Tout au long de l'année 2022-2023, Myspresso a réalisé d'importants progrès environnementaux grâce à l'engagement sans faille de nos équipes, de nos partenaires et de toutes les parties prenantes. Leur contribution a été cruciale pour nous permettre de trouver les meilleures solutions afin de réduire notre empreinte carbone. Voici ici, un condensé de nos nombreux projets.



Financement de projets à l'origine au sein des coopératives

À chaque achat d'un kilogramme de café, nous apportons une contribution de **0,05 Euros pour financer des projets au sein des coopératives à l'origine de nos cafés**. Chaque projet financé permettra à nos producteurs partenaires de bénéficier d'infrastructures propices à la production de cafés de haute qualité. Notre objectif est ainsi d'avoir un impact positif sur la qualité du café.

Transition écologique dans les livraisons : Myspresso opte pour des utilitaires électriques

Notre équipe de techniciens et livreurs assure les livraisons, en utilisant principalement des véhicules crit'air 1 et 2, ainsi que des deux-roues. Une transition vers des utilitaires électriques est en cours pour renforcer notre engagement envers des solutions responsables pour l'environnement..

Nouveau paquet de 1kg : 100% recyclable, écologique et innovant

Fabriqué avec du plastique 100% recyclable et des matériaux recyclés, ce paquet incarne notre engagement envers un avenir plus vert.

Nos paquets de café sont certifiés LDPE.

Livraison en vrac : La nouvelle Initiative durable en cours de développement

Nous avons toujours à cœur d'améliorer notre impact environnemental. C'est pourquoi nous travaillons actuellement sur une nouvelle initiative de livraison en vrac pour nos cafés. Cette approche permettra non seulement de réduire les déchets d'emballage, mais aussi de promouvoir des pratiques durables chez nos clients. Le tout, en garantissant la fraîcheur de nos produits. Nous avons hâte de vous en dire plus prochainement..



Réduction des déchets : reconditionnement des machines à café

En tant que Centre de Services Agréé, nous ne nous contentons pas de réparer les machines à café, nous les reconditionnons. **Nous remplaçons ainsi les pièces usées pour remettre les machines à café à neuf.** Cette démarche de récupération nous permet de lutter contre l'accumulation de déchets, et de mettre à disposition ces machines reconditionnées en solution de remplacement en cas d'intervention sur vos machines à café.



Valorisation du marc de café comme ressource renouvelable

Nous proposons un service de collecte de marc de café afin d'en faire une ressource renouvelable. Ce déchet organique, résultant de la percolation du café, peut être recyclé en engrais, gaz naturel ou compost. Nous collectons le marc de café, puis collaborons étroitement avec **Moulinot**, un service spécialisé dans la récupération des biodéchets.

Notre stratégie environnementale

Notre approche

Le groupe Myspresso est né d'une ambition, celle de proposer un café équitable et durable pour allier bien-être au travail et respect de la planète.

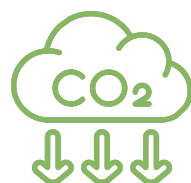
Ainsi, nous mettons tout en œuvre pour proposer un service fiable tout en faisant le choix de réduire la production de déchets et les émissions de CO₂. C'est ainsi que nous agissons chaque année pour nous améliorer et pour vous proposer un service de café sur mesure et responsable pour l'environnement.

Sensibiliser

Nous sensibilisons nos employés et nos clients à la nécessité de préserver l'environnement. Cela fait d'ailleurs partie intégrante de l'ADN de la marque.

Pour cela, nous nous engageons à rendre notre politique environnementale accessible à tous nos employés, et nous encourageons leur participation active à la recherche de solutions innovantes.

Enfin, à travers nos produits et services, nous sensibilisons aussi nos clients et les encourageons à adopter des pratiques écologiques et responsables.



Réduire

MySpresso met en œuvre des solutions pour réduire son empreinte carbone et la production de gaz à effet de serre.

Pour cela, nous mettons en place plusieurs mesures :

Utilisation de produits durables pour l'atelier et les bureaux

Mettre à disposition un parc de véhicules 100 % électrique.

Café en grain, paquet 100% recyclable et livraison vrac



Renouveler

Afin de suivre notre politique de zéro déchet, nous faisons le choix de transformer les déchets et biodéchets pour en faire des ressources renouvelables.

Ainsi, nous mettons en place plusieurs mesures telles que :

Le recyclage de marc de café

Le reconditionnement de machines à café



Restaurer

Nous faisons le choix de contribuer pour des projets à l'origine.

Le projet pépinière est le meilleur exemple de projet où nous avons pu aider au financement de la replantation au sein d'une coopérative.

Continuer de soutenir l'agriculture biologique et les projets à l'origine.



Réduire

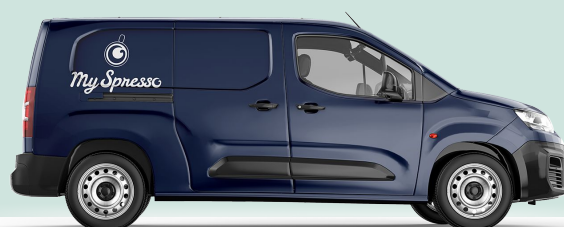


Café en grain neutre en
carbone d'ici 2030



Mettre à disposition un parc de véhicules 100 % électrique.

Le groupe Myspresso dispose d'un parc de véhicule composé de trois utilitaires (crit'air 2 et 1), de 5 scooters pour les interventions d'urgence (crit'air 1), d'un véhicule de tourisme hybride (crit'air 1) et un électrique (crit'air 0) pour les déplacements commerciaux. La moyenne du parc s'élève donc à crit'air 1.



Utilisation de produits durables pour l'atelier et les bureaux

Nous privilégions l'utilisation de produits durables dans notre atelier et pour nos opérations de maintenance. Cela inclut des matériaux recyclables et réutilisables, des produits de nettoyage écologiques, des produits éco-labellisés comme le thé et le sucre, ainsi que des fournitures de bureau respectueuses de l'environnement.

Notre ambition est de **bénéficier d'un parc de véhicules 100 % électrique d'ici 2030**. Cette mesure nous permettra ainsi de produire **2 à 6 fois moins d'émissions de CO2** sur l'ensemble du cycle de vie de nos véhicules électriques par rapport aux véhicules thermiques. Ce qui n'est pas négligeable.

Des produits d'entretien responsables !

Nous faisons le choix d'utiliser des produits d'entretien certifiés écologique. Toutefois, certains produits nous sont imposés par les constructeurs de machine à café pour leur entretien

Livraison vrac

Suite à l'acquisition de l'entreprise Esperanza Café en 2019, le groupe MySpesso a pu développer une vraie expertise en matière de café en grain. Cette fusion entre les deux entreprises s'est faite grâce à un partage de valeurs communes en faveur d'un café éthique et respectueux de l'environnement.

En travaillant avec Esperanza Café, nous avons pu développer de nouvelles façons de livrer le café. Pour répondre à la demande de la clientèle de Esperanza Café, nous avons pu mettre au point un système de livraison de café en vrac.

Les seaux sont consignés afin d'être réutilisés par l'entreprise sous forme de roulement. Cette expérimentation, qui est un véritable succès, nous a permis d'envisager un processus similaire chez MySpesso afin de continuer de développer des solutions responsables à nos services.

Nous souhaitons proposer une alternative responsable au sur-emballage. L'objectif est de continuer de réduire la quantité de déchets produits par l'entreprise, et d'améliorer notre politique du zéro déchet.



100%
de nos cafés sont
certifiés agriculture
biologique

Rapporté aux volumes de ventes actuelles de café torréfié

30 000 déchets

d'emballage unitaire sont évités chaque année par notre offre vrac (seau de 4kg)

100% recyclable



Nouveau paquet de 1kg: Certifiés LDPE

Nos paquets sont **certifiés LDPE** !

Ils sont composés d'un plastique 100% recyclable qui reprend vie sous forme de films d'emballage, de sacs plastique ou autres objets en plastique fin.

Café en grains

Moins polluant et produisant moins de déchets liés à son emballage, le café en grain a aussi l'avantage de posséder bien plus d'arômes que le café en capsule.

Privilégier le café en grain est aussi l'occasion de proposer un café de haute qualité. Mais aussi de collaborer avec des producteurs sensibilisés à la cause environnementale. C'est ainsi qu'en tant que cofondateur de Roasters United, **nous importons nos cafés en grain directement depuis les coopératives**. L'objectif est d'entretenir une relation de confiance à long terme, et d'être dans l'échange avec eux pour comprendre leur travail et échanger sur nos projets.

Nous faisons le choix de ne passer par aucun intermédiaire et de contrôler la chaîne de production jusqu'à la tasse pour être le plus transparent possible.

Renouveler



13,4 tonnes de marc de café
sont recyclés par notre
partenaire Moulinot en 2023

Le reconditionnement de machines à café

En tant que Centre de Services Agréé, nous réparons les machines à café dans notre atelier. **Nous reconditionnons aussi les machines à café professionnelles** en remplaçant leurs pièces usées pour les remettre à neuf.

Récupérer les machines à café nous permet d'éviter l'accumulation de déchets, et de mettre à disposition ces machines reconditionnées en solution de remplacement en cas d'intervention sur vos machines à café.

+ 90% de réduction
de l'impact environnemental
grâce au reconditionné

Le recyclage de marc de café

Nous proposons un service de collecte de marc de café. Le marc de café est un déchet organique, qui résulte de la percolation du café qui peut être recyclé sous forme d'engrais, de gaz naturel ou encore de compost.

Le marc de café est une ressource insoupçonnée et il est important de sensibiliser sur ses propriétés qui en font une solution naturelle et responsable. **Nous faisons le choix de favoriser le recyclage du marc au sein des entreprises** en proposant un service de récupération du marc de café. Mais aussi en mettant à disposition des poubelles prévues à cet effet dans nos espaces café.

"Depuis la création de MySpesso, moins de 1% de nos machines à café a été jeté sans être reconditionné."

Notre équipe réceptionne le marc de café collecté et le met à disposition de professionnels et particuliers par la suite. Nous travaillons actuellement avec **Moulinot**, spécialiste dans la collecte de biodéchets, qui réceptionne le marc de café collecté afin d'en faire du compost, de l'engrais ou encore de l'énergie renouvelable naturel.

+ de 40 000 tonnes
de déchets sont
générés par le marc de
café en France

23



Restaurer

A photograph of a rural agricultural setting. In the foreground, a woman in a patterned dress and headscarf stands under a thatched roof, watering small green seedlings in pots with a yellow watering can. In the background, another person in a striped shirt and blue shorts is bent over a stream, filling a green bucket. The ground is reddish-brown soil, and there are many more seedlings in pots in the background. The sky is blue with some clouds.

Myspresso continue de
financer des projets à
l'origines



Un engagement à long terme

Ces types de projets prennent du temps, et c'est pour cela qu'il s'est déroulé en plusieurs phases.

Le projet pépinière est un projet qui nous tient à coeur car il relève d'une grande importance dans notre objectif d'accompagner nos producteurs dans leur projet.

En plus de venir régulièrement à l'origine pour échanger et partager nos expériences autour du café, nous réalisons des actions concrètes par le biais de Roasters United.

Ces actions sont importantes dans notre volonté de soutenir le développement de cafés de qualités. Et cela, en respectant l'environnement.

Le projet pépinière fait partie de ces actions sociétales à fort impact environnemental.

En 2023, le projet pépinière a pour objectif de réduire de 50% la taille de la pépinière afin de planter des arbres fruitiers. Ces derniers permettront de diversifier les activités de la coopérative et de gérer l'ombrage dans la zone de culture du café.

Enfin, l'ambition finale sera aussi de réduire l'utilisation du bois au sein de la communauté grâce au projet "Brickets". Un projet qui aura aussi un fort impact positif pour l'environnement.

Ce grand projet est la preuve de notre engagement à long terme avec nos coopératives de producteurs de café en grain.

Chaque année, nous continuerons d'investir sur des projets à l'origine pour soutenir le développement de nos coopératives partenaires.

Le "projet pépinière", Sumatra 2021-2022

En 2021, nous avons pris part à un projet majeur avec Roasters United (dont nous sommes cofondateur) : celui d'optimiser la productivité de la coopérative Permata Gayo.

Ainsi, après des échanges avec la coopérative, nous avons pu convenir des solutions à ce projet en prenant en compte le changement climatique qui est une donnée importante pour la culture du café.

L'action menée a été de rajeunir 2000 hectares de plantations dans le cadre du « Projet Pépinière ». Pour cela, les plants de cafés vieux ou endommagés ont été remplacés par des graines de café de qualité supérieure. Ainsi, **80.000 nouvelles semences ont été distribuées aux agriculteurs**. En plus de cela, **20 000 plants d'avocats ont aussi été distribués aux membres de la coopérative dans l'ensemble des 39 villages**.

Ce projet fait suite au succès de la première phase du projet, en 2019, où nous avons contribué à la mise en place d'une pépinière temporaire visant à distribuer 10 000 plants de caféiers, d'arbres d'ombrage, et d'arbres fruitiers aux membres de la coopérative dans 5 villages.

Ce projet a nécessité un investissement de 16.428 \$, dont 22% ont été financés par Roasters United (3,577 \$).



Rétrospective

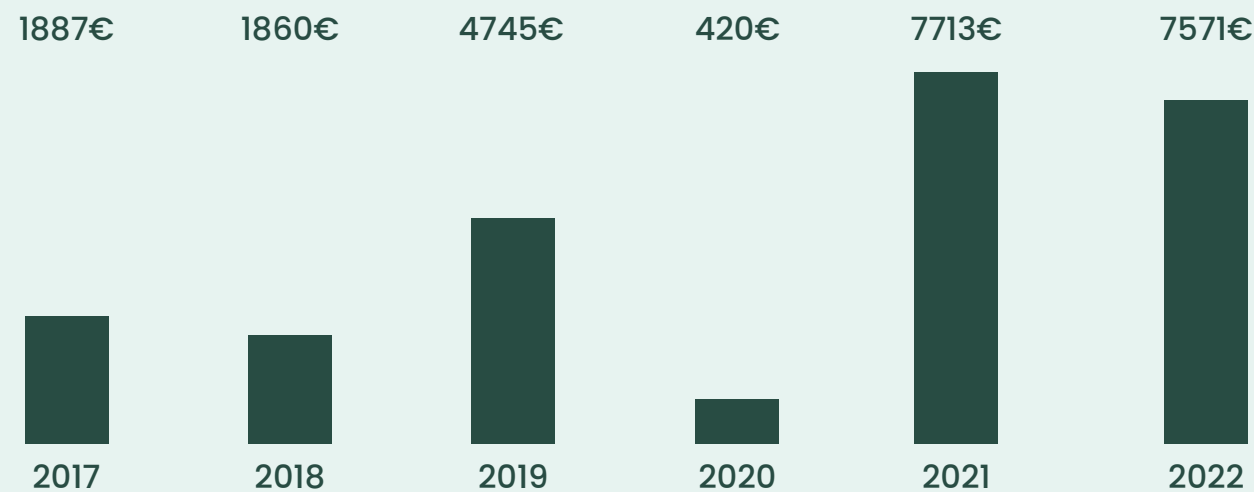
Voici un aperçu chiffré de l'année 2022-2023 du groupe MySpesso



Le café et la chaîne d'approvisionnement 2022

Projets financés à l'origine

Chaque année, vous contribuez à hauteur de 0,05€/kg de café pour financer des projets à l'origine. A noter qu'en 2020, en raison des restrictions de déplacement dans les communautés productrices, une grande partie des fonds collectés n'a pas pu être immédiatement utilisée pour des projets spécifiques. Ces fonds ont ainsi été reportés pour être alloués à des projets futurs.



Vous souhaitez en savoir plus ? Voici notre rapport de [transparence](#) qui est délivré en Mars de chaque année !

[*Moyenne du prix minimum garanti](#)

108 500 kgs

de café vert
acheté

7,36 \$US/kg*

notre moyenne
pondérée du prix FOB

+30,73%

par rapport à la moyenne du prix FOB
([source](#)) du cours de l'arabica 2022
(5,63\$US/kg)

83,00–86,00

le score SCA (en points
sur 100) des cafés du
groupe

9

pays d'origines

12

coopératives de
producteurs
partenaires

Nos Chiffres – Machines à café : Louées, entretenues, remplacées

Au cours de l'année 2023, nous avons maintenu un suivi détaillé de nos opérations liées aux machines à café. Le but est de garantir un service de qualité à nos clients tout en minimisant notre impact environnemental. Voici un aperçu des chiffres clés pour cette période :

1 770

Machines en parc

11 044

Entretiens réalisés

250

Machines à café
remplacées et
reconditionnées

13,4 tonnes

Marc de café
récolté en tonnes





Notre impact

Myspresso est plus qu'un service pour entreprises, c'est une expérience de café à taille humaine.

Nos actions pour un café plus juste

Le groupe Myspresso travaille dans l'objectif de proposer un café de qualité, responsable pour l'environnement, et équitable. La dimension humaine est importante pour nous, c'est pourquoi nous participons à des projets à l'origine, et aussi à l'insertion sociale de personnes en situation de handicap.

Nos projets à l'origine

Cofondateur de Roasters United, nous continuons de contribuer pour des projets à l'origine. Nous finançons ainsi ces derniers à hauteur de **0,05€ par kilo de café acheté**.

L'humain est au cœur de nos engagements. Et chaque projet permettra à nos producteurs partenaires de bénéficier d'infrastructures propices à la production de café de haute qualité.

En plus de cela, nous importons nos cafés grâce à une approche tournée vers le commerce équitable. Cette démarche nous permet d'**assurer un prix minimum garanti aux coopératives partenaires**, au-dessus des normes du marché pour leurs récoltes. Ces conditions leur permettent ainsi de continuer de développer les coopératives, et de bénéficier d'une stabilité financière favorable à une pérennité de leur activité.

Ce prix minimum garanti contient aussi les différentes primes que les producteurs perçoivent quand le cours du café est haut.

On peut citer les primes biologiques pour le producteur, la contribution éthique et la prime qualité. **Elles représentent 1,75€ par kilo de café torréfié en moyenne.**

Celles-ci sont importantes car elles permettent de récompenser nos producteurs qui continuent de privilégier des pratiques biologiques et responsables.

ESAT Vivre Autrement

MySpresso s'engage sur le plan social en collaborant avec l'ESAT Vivre Autrement de Saint-Denis pour le conditionnement des cafés torréfiés.

Cette initiative vise à **favoriser l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap**. Ce partenariat avec l'ESAT offre à chacun l'opportunité de jouer un rôle au sein de l'économie solidaire.

Grâce à cette collaboration, nous œuvrons ensemble pour une société plus inclusive et équitable, en apportant un soutien concret aux personnes en situation de handicap.



Florent Gout Responsable du sourcing pour le groupe MySpresso

Le sourcing et le lien avec nos producteurs

Le sourcing à l'origine par Florent

Florent Gout, est notre importateur de café à l'origine. Il est responsable de l'approvisionnement du café vert et veille à son bon déroulement. Il est ainsi garant de la traçabilité et du contrôle de la qualité du produit.

Il est aussi membre fondateur de Roasters United par l'intermédiaire d'Esperanza Café, filiale du groupe MySpresso. Un groupe qui réunit 18 torréfacteurs qui font le choix du commerce équitable et d'une relation directe à l'origine.

Grâce à Roasters United, Florent a la possibilité d'acheter le café directement à l'origine et de l'importer ensuite pour le groupe MySpresso.

Florent gère la relation directe avec 8 coopératives (sur les 13 de Roasters United) situées en Indonésie, Pérou, Éthiopie, Congo, et en Colombie. Il est notre premier contact direct à l'origine.

Il va régulièrement à l'origine pour échanger avec les producteurs et les accompagner dans la valorisation de leur activité.

Notre lien avec les coopératives à l'origine

Chez MySpresso, nous travaillons avec des coopératives de producteurs qui adoptent une agriculture biologique, et un fonctionnement démocratique. Chaque coopérative a ainsi des responsables élus qui managent la production de café.

Il faut savoir, que très peu de producteurs de café ne se voient comme des entrepreneurs. Ils sont souvent habitués à avoir des parcelles familiales, et ils ont tendance à vendre le café au prix qu'on leur offre. Ils n'ont pas la conscience de « vendre » leur produit, de le mettre en avant. Même au sein des coopératives.

C'est là l'enjeu majeur de notre accompagnement de ces coopératives à l'origine. Aller à l'origine nous permet de comprendre le contexte sur place, et de constater l'importance des investissements nécessaires pour avancer dans la bonne direction. Nous échangeons avec les producteurs locaux et créons une relation à long terme avec eux pour pouvoir les accompagner dans ce sens.

Ce lien est important car dans un contexte de production de café, les producteurs partenaires n'ont pas forcément le recul pour anticiper des besoins essentiels.

Nous nous impliquons pas directement sur les projets à l'origine, nous laissons les coopératives prendre des initiatives et nous les accompagnons en finançant une partie du financement total.

Nous faisons le choix de ne pas financer totalement les projets à l'origine afin que les coopératives s'impliquent d'elles-mêmes et que leurs initiatives proviennent de leurs besoins.

Il est important de ne pas imposer des projets aux coopératives, car plusieurs données sont à prendre en compte, comme les enjeux culturels par exemple. Et surtout l'importance de leur laisser une certaine liberté dans leur souhait d'améliorer la coopérative.



Nos projets à l'origine

Pays	Coopérative	Année	Description du projet	Montant alloué (EUR)
Honduras	Aprolma	2018	Construction de 4 tables de séchage	1 860 €
Indonésie	Permata Gayo	2019	Mise en place d'une pépinière	2 571 €
Pérou	Cenfrocafé	2019	Renforcement des capacités pour le café de spécialité	2 174 €
Inde	Wayanad organic	2020	Gestion de la pulpe du café	420 €
Indonésie	Permata Gayo	2021	Adaptation des parcelles aux changements climatiques	3 180 €
Pérou	Cenfrocafé	2021	Programme de formation sur les activités post-récolte du café de spécialité pour les jeunes producteurs membres de la coopérative	4 533 €
Honduras	Combrifol	2022	Construction de table de séchage destinées en priorité au traitement post-récolte des cafés honey et naturels	3 000 €
Honduras	Aprolma	2022	Remplacement du dépulpeur à café de l'usine de la coopérative	4 571 €

Compost et polyculture à l'origine

Le Compost au Service de la Polyculture Durable

En tant que cofondateur de Roasters United, nous nous engageons à soutenir divers projets à l'origine et à promouvoir la polyculture au sein des coopératives de producteurs avec lesquelles nous travaillons. Cette approche favorise la diversification des cultures et offre plusieurs avantages majeurs : réduire la dépendance aux revenus du café en cas de conditions climatiques défavorables, tout en contribuant à un écosystème agricole durable qui maximise le rendement par parcelle de café.

L'un de ces projets axés sur la durabilité est le compostage, une pratique essentielle dans le cadre de la polyculture. Il consiste en la transformation des déchets organiques, tels que la pulpe des cerises de café, le fiqué, la terre et le mucilage de café, en un amendement du sol riche et nutritif. Le compostage solide et liquide est utilisé pour enrichir les parcelles de café biologique au sein de l'association Fondo Paez, en Colombie.

Cette méthode de compostage implique un processus de décomposition qui dure environ 20 jours. Celle-ci donne naissance à un compost de haute qualité. De plus, des préparations spéciales, telles que le "super magro" riche en azote, sont utilisées pour répondre aux besoins changeants des caféiers confrontés aux effets du changement climatique.

L'utilisation de macérations de fruits riches en potassium, notamment à base de bananes, d'oranges et de citrons, sert à développer des micro-organismes qui transfèrent ces nutriments essentiels aux plantes. Cette approche favorise le développement des cultures de café et la fertilité du sol de manière naturelle et respectueuse de l'environnement.

La mise en œuvre de telles pratiques agricoles durables témoigne de notre engagement envers la protection de l'environnement, et de la durabilité agricole.



Ivan Assistant technique dans la coopérative Fondo Paez



Annexe

Supports document
& vidéo

Annexe A

Certifié agriculture biologique ; recyclage de marc de café.



Certificat



Certificat en vertu de l' article 35, paragraphe 1, du règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l' étiquetage des produits biologiques

I.1 Numéro du document 92/205004/1431231	I.2 Type d'opérateur ☒ Opérateur ☐ Groupe d' opérateurs																						
I.3 Opérateur SAS MYSPRESSO 36 AVENUE MARC SANGNIER 92390 VILLENEUVE LA GARENNE France	I.4 Organisme de contrôle ECOCERT FRANCE SAS FR-BIO-01 Lieu dit Lamothe Ouest, 32600 L' Isle Jourdain France																						
I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs DISTRIBUTION/MISE SUR LE MARCHÉ, PRÉPARATION																							
I.6 Catégorie ou catégories de produits visés à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du conseil et méthodes de production - (D) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l' aquaculture, destinés à l' alimentation humaine • production de produits biologiques																							
II.1 Répertoire des produits Café et thé préparés <table><tr><td>Café torréfié "Blend saisonnier"</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié "La Rouste"</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Colombie</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Ethiopie</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Guatemala</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Honduras</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Nicaragua</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Pérou</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Café torréfié pur origine Sumatra</td><td>Biologique</td></tr><tr><td>Distributeur</td><td></td></tr><tr><td>Café vert</td><td>Biologique</td></tr></table>		Café torréfié "Blend saisonnier"	Biologique	Café torréfié "La Rouste"	Biologique	Café torréfié pur origine Colombie	Biologique	Café torréfié pur origine Ethiopie	Biologique	Café torréfié pur origine Guatemala	Biologique	Café torréfié pur origine Honduras	Biologique	Café torréfié pur origine Nicaragua	Biologique	Café torréfié pur origine Pérou	Biologique	Café torréfié pur origine Sumatra	Biologique	Distributeur		Café vert	Biologique
Café torréfié "Blend saisonnier"	Biologique																						
Café torréfié "La Rouste"	Biologique																						
Café torréfié pur origine Colombie	Biologique																						
Café torréfié pur origine Ethiopie	Biologique																						
Café torréfié pur origine Guatemala	Biologique																						
Café torréfié pur origine Honduras	Biologique																						
Café torréfié pur origine Nicaragua	Biologique																						
Café torréfié pur origine Pérou	Biologique																						
Café torréfié pur origine Sumatra	Biologique																						
Distributeur																							
Café vert	Biologique																						
Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l' opérateur satisfait aux exigences dudit règlement.																							
I.7 Date et lieu 03/08/2022 - L'Isle Jourdain Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL	Signature 																						
I.8 Validité Certificat valide du 08/07/2022 au 31/03/2024																							

Seule la version électronique disponible au lien suivant : <https://certificat.ecocert.com>, faisant foi.
AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite

F-SC-093

Page 1/1



Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieu dit Lamothe Ouest - 32600 L' Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
II.8 - Accréditation COFRAC n° S 0035 pour la Certification de Produits et Services, liste des sites et
portées disponibles sur www.cofrac.fr



scannez moi
Accédez au certificat
officiel actualisé



RAPPORT ENVIRONNEMENTAL

13,4 T

de biodéchets ont été collectés
entre le 01/01/23 et le 31/10/23
soit :



573

smartphone(s) ont été rechargé(s)
sur un an*



0

maison(s) de 110m2 ont
été chauffée(s) au gaz
naturel sur un an*

OU

OU



9

aller(s)-retour(s) Paris-Marseille
ont pu être effectué(s) en camion
GNV*



11

terrain(s) de tennis
ont été fertilisés
(* source : ADEME)

LE MEILLEUR DÉCHET EST CELUI QUI N'EXISTE PAS !



Rapport de transparence ; visite de la coopérative Fondo Paez.



Rapport de transparence

délivré en Mars de chaque année !



RAPPORT ANNUEL DE TRANSPARENCE 2022



À l'origine de nos cafés

Extrait vidéo de notre visite de la coopérative Fondo Paez en Colombie. Nous expliquons notre démarche auprès de nos producteurs, ainsi que les enjeux derrière la nécessité d'accompagner ces derniers qui sont les acteurs principaux de la chaîne de production de café de spécialité.



Comparaison de consommation des véhicules ; déchet généré par le marc de café.



SYMPATHIQUE, LA VOITURE ÉLECTRIQUE !

Pas si chère !

Économies
2 à 3 € pour 100 km contre 6 à 8 € pour un véhicule thermique*

Aides
Jusqu'à 11 000 € d'aides de l'État à l'achat

Location
7 037 € : prix plancher pour une location longue durée (37 mois et 22 500 km)

Pas si compliquée !

Charge
Recharge à domicile ou dans l'une des 27 600 bornes publiques

Autonomie
Entre 200 et 600 km d'autonomie, selon le modèle

Entretien
Un moteur plus simple (moins de pièces) que le moteur thermique

Plus silencieuse !

Chuuuuut !
56 décibels** en ville, soit l'équivalent du bruit d'un lave-vaisselle

Plus écologique !

CO₂
Propre
2 à 6 fois moins polluante qu'un véhicule thermique* sur l'ensemble de son cycle de vie

Recyclable
80% des composants des batteries lithium déjà recyclables

Responsable
Plusieurs technologies déjà développées par les constructeurs pour remplacer les terres rares

* essence ou diesel
** niveau sonore minimum imposé par l'UE depuis le 1er juillet 2019 pour des raisons de sécurité

ecologique-solidaire.gouv.fr

DICOM-CAR/Infasy 01/19 - Octobre 2019

LE RECYCLAGE

DU MARC DE CAFÉ

Le café fait partie des boissons les plus consommées dans le monde. En France, les marts génèrent près de 400 000 tonnes de déchets par an. Lorsque ceux-ci reviennent à la terre, ils la rendent plus fertile. Ces déchets sont pourtant souvent incinérés alors que se développent différentes méthodes pour leur donner une seconde vie : engrais naturels, pellets de chauffage, produits d'entretien et cosmétiques. Le marc de café collecté en entreprise par Lemon Tri aura droit à cette seconde vie !

PLUS D'INFOS : LEMONTRI.FR

83% de la population française se consomme régulièrement du café

5,8 KG c'est la quantité de café consommée en moyenne par français chaque année

21% de la consommation de café se fait sur le lieu de travail

400 000 TONNES C'est la quantité de déchets de marc de café générés par un français

1500 tonnes de café sont brûlées chaque minute en France

65% C'est l'objectif de valorisation des biodéchets fin 2025 par la loi de Transition Énergétique

TÉLÉCHARGER LE CYCLE

QUE DEVIENT LE MARC DE CAFÉ ?

Le marc de café issu des machines à café automatiques est massifié et conditionné en entropôt. Il est ensuite mélangé à des copeaux de bois et des semences de mycélium de pleurotes.

Le tout est mis en sac pour la préparation des germes de pleurotes : les sacs sont troués pour permettre aux champignons de pousser. Ces sacs partent ensuite en incubation mycélienne pendant une quinzaine de jours : le temps pour les champignons de se développer.

Enfin, les champignons sont récoltés et cuisinés : tout ça grâce au recyclage du marc de café, une ressource trop souvent oubliée ! Ces champignons sont issus d'un circuit 100% local et circulaire.

EN SAVOIR +

Depuis le 1er janvier 2016, les professionnels produisant plus de 10 tonnes de biodéchets (dont le marc de café) par an ont l'obligation de les trier et de les faire valoriser dans des filières adaptées.

MODECOM 2017, Veolia

24

Une odyssée positive de l'arbre à la tasse, 2023 rapport d'activité