

kawa

ENGAGEMENT, EXPERTISE & LIFESTYLE



**PRÉSERVONS
LA CULTURE CAFÉ**



Credit photos : ©EliseDumas thepineapplechef



Imprimé sur papier recyclé.

Conception & réalisation : Agence 14 septembre Studio — www.14septembre.com

Crédits photo : ©EliseDumas thepineapplechef, ©AliceDelacourt gourmandparnature.com, ©Collection Rmn-Grand Palais, Mirco Magliocca, ©JeanPicon, ©LouisTeran, ©ClementChapillon pour PUR Projet

UNE HISTOIRE DE CAPSULE

_ÉDITO

C'est l'histoire d'un homme, Eric Favre, l'inventeur de la capsule Nespresso et de sa volonté de guérir la nostalgie italienne de sa femme avec un parfait espresso. C'est l'histoire qui nous a donné l'inspiration de créer une machine qui pouvait recréer les meilleurs cafés dans vos tasses, à la maison.

C'est l'histoire qui vous permet de déguster un parfait espresso comme au comptoir du meilleur café d'Italie à Rome, **le caffè San Eustacchio**.

C'est l'histoire de la capsule de café qui a été conçue comme un objet **design** pour pouvoir l'arborer fièrement sur nos tables d'invités.

Aujourd'hui nous ouvrons la capsule.

Nous allons répondre à chacune de vos interrogations sur la capsule. Pour cela nous faisons appel à des partenaires et des acteurs externes qui parleront de leur point de vue et de leurs actions pour préserver la filière café à nos côtés.

Dans les KAWA de 2020, nous allons prendre le temps de vous dévoiler ce qui se passe tout au long de **la vie d'une capsule**.

De l'agroforesterie au recyclage, de la caféiculture à la torréfaction, chaque numéro passera en revue comment **#NespressoAgit**, au quotidien, pour préserver la culture, la tradition du café et montrer ce que cela implique d'être un **torréfacteur engagé**.

Embarquons au cœur de nos capsules, en terres de café, **de l'Italie jusqu'en Éthiopie**, où nous nous occupons des arbres de Sidama, avec notre programme d'**agroforesterie**.

_SOMMAIRE

04 _____ DÉCOUVRIR

Les origines du café, Ispirazione Italiana

14 _____ SAVOURER

Savourer l'Italie, 3 recettes italiennes

18 _____ CONTEMPLER

Le design italien

20 _____ ÉVÉNEMENT

Coffee Lab, À la découverte de la culture café

22 _____ AGIR

Une capsule pour préserver la filière café ?

26 _____ DOSSIER SPÉCIAL

C'est l'arbre qui protège le grain de café

30 _____ INTERVIEW

Sous les arbres Arnaud Deschamps & Tristan Lecomte

32 _____ SÉLECTIONNER

Un café Bio et durable

34 _____ LE MOT

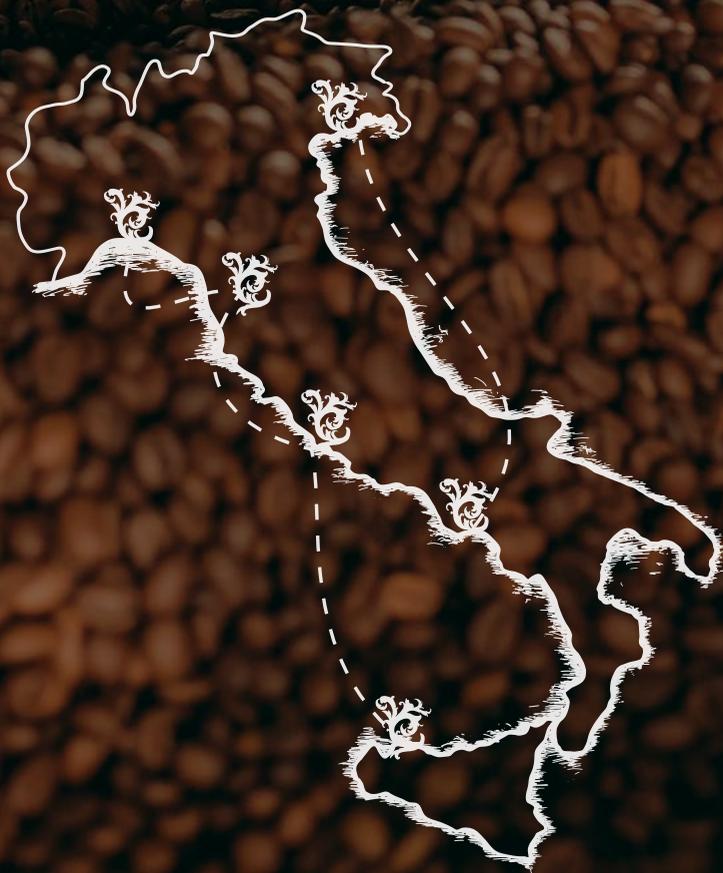
Grenouille

35 _____ AGENDA

Sortir et s'ouvrir

ISPIRA- ZIONE ITALIA- NA

L'art de la
torréfaction
à l'italienne



Saviez-vous que le port européen qui a accueilli les premiers sacs chargés de grains de café, en 1615, était Venise ?

C'est donc l'Italie, pétrie de tradition et de caractère, qui a façonné le breuvage.

Cela explique certainement pourquoi il nous apparaît tant à son image : sous de multiples facettes, à la fois riche et varié.

Soucieux de célébrer la rencontre entre le précieux grain et la fameuse botte, Nespresso y a puisé son savoir-faire. Ainsi est née la gamme Intenso.

Aujourd'hui rebaptisée *Ispirazione Italiana*, elle regroupe cinq des meilleurs crus Nespresso : Ristretto, Livanto, Arpeggio, Roma et Kazaar, tous emblématiques d'une région particulière et s'étoffe avec deux nouveaux cafés, dont l'assemblage traduit les saveurs issues des régions de Naples et Venise.

Les Italiens expliquent que l'art de la torréfaction tient en quatre "M" : miscela (l'assemblage), macinazione (la mouture), macchina (la machine), mano (la main).

Reste que c'est le caractère d'une région, le mode de vie de ses habitants, qui apporte la touche finale aux différents cafés. Laissez-nous vous raconter l'Italie à travers la genèse de Nespresso et l'excellence du café à l'italienne.



RISTRETTO
ITALIANO



ARPEGGIO
FIRENZE



KAZAAR
PALERMO



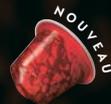
ROMA



LIVANTO
GENOVA



VENEZIA



NAPOLI

RETOUR SUR LA GENÈSE DE NESPRESSO

Nespresso né du désir d'Italie

Introduction au voyage

Depuis des années, Nespresso vous permet de déguster chez vous le fameux café à l'italienne, court, intense, et couronné de crema généreuse. Un breuvage si envoûtant qu'il traverse les frontières : c'est en voulant soigner la nostalgie de sa femme italienne, Anna-Maria, que le suisse Eric Favre a cherché le moyen d'amener à elle sa boisson préférée. Reproduisant ce doux souvenir, il a développé un système qui fait aujourd'hui partie intégrante de notre quotidien... la première machine était créée. Inspiré par cette histoire, Nespresso entreprend de raconter l'Italie à travers sa gamme de café intense **Ispirazione Italiana**. Nous vous proposons donc un voyage au cœur de cette inspiration italienne, au gré d'escalas dans les différentes terres de café.



Crédit photos : © Elise Dumas l'hopincéphale



Les escalas en terres de café

Du Nord au Sud, de Venise à Palerme, découvrez avec nous sept secrets de régions autour des différents cafés de la gamme **Ispirazione Italiana**. Vous apprendrez des traditions de torréfaction, des traditions de dégustation, des traditions culinaires, mais aussi des modes de vie des habitants d'une région, leur caractère... autant de secrets que l'on adore découvrir en voyage, accoudé au comptoir, écoutant les locaux nous les raconter, mais aussi (sinon plus !) en les savourant au cœur de nos tasses ou de nos assiettes.

Avant de débiter notre voyage, évoquons le symbole de l'Italie tout entière : **le ristretto**.

ISPIRAZIONE RISTRETTO ITALIANO



**Affogato : une boule de crème glacée vanille arrosée d'espresso, et parfois même de liqueur, comme l'amaretto.*

La quintessence du café à l'italienne

Il est l'Italie à lui seul, le symbole et la quintessence du café à l'italienne. L'Italie, sa mode, son art, sa cuisine, son élégance et son excellence sont encapsulés dans chaque gorgée, à savourer par exemple dans un lieu à son image, à l'élégant et pointu *10 Corso Como* à Milan, entre deux expositions proposées sur place. Souvent appelé à tort espresso, le ristretto, c'est avant tout le juste point d'équilibre aromatique.

Pour retrouver ce condensé de perfection, Nespresso a choisi de torréfier séparément une pointe de robusta, et de l'associer aux meilleurs arabicas.

Son nom ? **Ispirazione Ristretto Italiano.** L'icône du café italien est devenu l'emblème de Nespresso, le café idéal pour déguster une autre icône de la gastronomie italienne, l'**affogato***.

– Puissant et contrasté –



25 ml

ORIGINAL

RISTRETTO

3,70 € TTC

Étui de 10 capsules

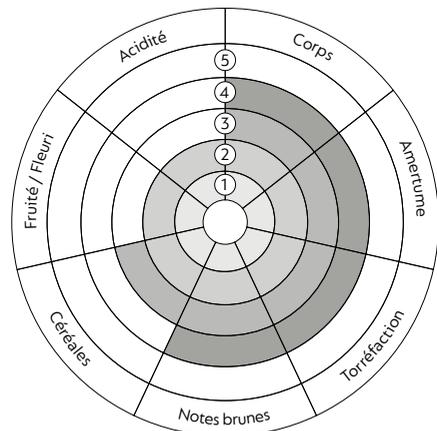
Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, Robusta d'Inde

INTENSITÉ

10



Notes intensément grillées. Une tasse contrastée et intense.



DÉCOUVRIR

ISPIRAZIONE FIRENZE ARPEGGIO

L'intensité, tout un art

Florence est depuis toujours le cœur névralgique, artistique, littéraire et politique de l'Italie, battant au rythme de la vie des italiens, impulsant les grands courants intellectuels dans les quatre coins du pays, et ramenant à elle les plus grands esprits et penseurs.

Ceux-ci s'installaient autrefois au *café Gilli* pour déguster leur café accompagné de **cantuccini***.

En créant Arpeggio, les experts Nespresso ont voulu rendre hommage aux torréfacteurs florentins qui affectionnaient les cafés 100% arabicas, aux notes riches et cacaotées, révélées par une torréfaction courte et intense.

Arpeggio, ce café racé, fait honneur à cette région où la gastronomie est érigée au rang d'art, à l'image de sa flamboyante capitale Florence.



**Cantuccini : Biscuit toscan, dur et aux amandes, bachelés grossièrement.*

– Intense et onctueux –



25/40 ml

**ORIGINAL
FIRENZE ARPEGGIO**

3,70€ TTC

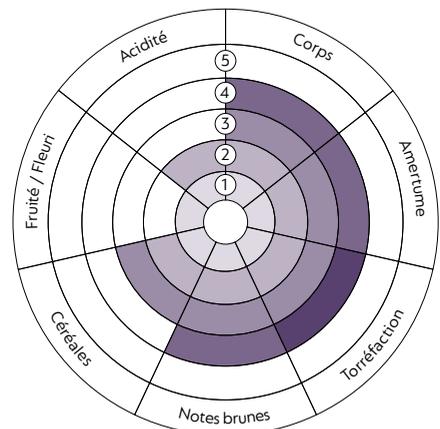
Étui de 10 capsules

**Arabicas
d'Amérique
du Sud et centrale**

INTENSITÉ



Notes
cacaotées
et intenses
grillées
Une tasse
à texture
crémeuse



ISPIRAZIONE PALERMO KAZAAR

L'âme sicilienne

En **Ispirazione Palermo Kazaar**, les torréfacteurs Nespresso ont tenté de remplir la difficile tâche de concentrer toute l'âme sicilienne.

Cette ville multiculturelle, aux multiples influences, est exprimée ici en deux robustas issus du Brésil et du Guatemala, associés à des robustas d'Amérique du Sud.

Un vortex de saveurs qui lui ressemble : sauvage, corsé et épicé.

Sa puissante amertume, ses notes poivrées, son exceptionnelle force sont le résultat d'une torréfaction intense, à l'image de cette île au caractère brut et bien trempé : un café sans concession.

Oubliez le canneloni, les brioches ou le granita, dégustez-le avec un genovesi de *chez Maria Grammatico* ou avec un **macco di fave***, un plat sicilien traditionnel et sauvage à l'image de ce café puissant.



**Macco di fave : Une purée de fèves au fenouil sauvage.*

– **Puissant et sirupeux** –



25/40 ml

**ORIGINAL
PALERMO KAZAAR**

3,70€ TTC

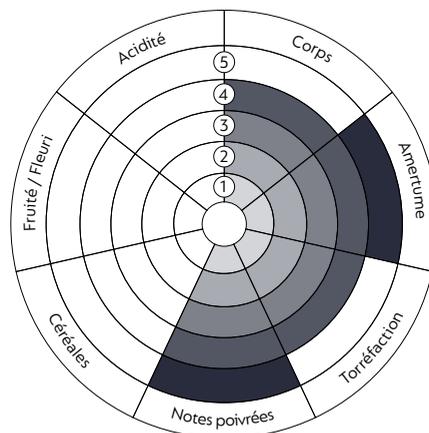
Étui de 10 capsules

**Mélange audacieux
de Robustas du Brésil
et du Guatemala**

INTENSITÉ



Notes poivrées.
Une tasse corsée
et crémeuse



ISPIRAZIONE ROMA



Un goût d'éternel

Les évocations de Rome sont nombreuses. De par son histoire, de la populaire Antique à l'élégance moderne, mais aussi de par sa population, amatrice de goûts populaires dissimulés dans de véritables écrans architecturaux. Beaucoup choisiront de prendre leur café rapidement, avant d'aller battre le pavé, un délicieux gâteau antique de chez 5 Lune à la main, comme le **savillum***, genre de cheesecake romain.

Les artisans torréfacteurs romains ont pour habitude de griller les grains de cafés avec parcimonie, pour offrir des tasses dont les arômes restent équilibrés. En appliquant ce savoir-faire à **Roma**, Nespresso a créé un café à l'image de la ville éternelle, subtil et fort à la fois, comme un goût de Dolce Vita.



Crédit photo : ©AlitaDucourt.gourmandismatures.com

**Savillum : Genre de cheesecake romain à base de brousse, oeufs, fécule et farine, miel, saupoudré de graines de pavot et empaqueté dans de la pâte filo.*

– Riche et équilibré –



25 / 40 ml

ORIGINAL

ROMA

3,70€ TTC

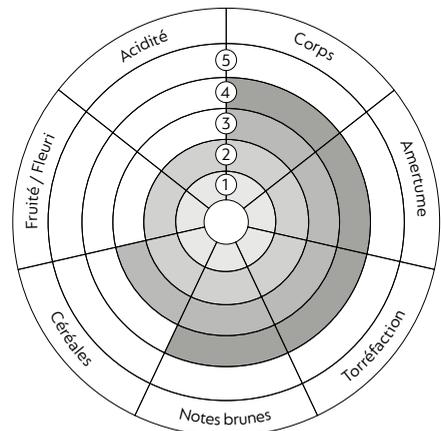
Étui de 10 capsules

Arabicas
d'Amérique du Sud
et centrale

INTENSITÉ



Notes
cacaotées
et intensément
grillées.
Une tasse
équilibrée.



ISPIRAZIONE GENOVA LIVANTO



**Baci di Dama : Gênes profite de sa région qui abonde en noisettes pour offrir ce double sablé aux noisettes fourré d'une pâte au chocolat.*



L'universalité à cœur

Historique rival économique de Venise, le port de Gênes accueille depuis des décennies les bateaux venus des quatre coins de la planète, chargés de cafés verts. **Les torréfacteurs de la région génoise, soucieux de respecter le précieux grain vert, le grillent tout en finesse, pour en préserver toute la fraîcheur.**

Une tradition que la confiserie *Pietro Romanengo Fu Stefano* perpétue, offrant d'exquis fruits confits ou un **Baci di Dama***, dans un décor aussi cosmopolite que les origines du café génois : marbré, agrémenté de boiseries, et de fresques.

En créant **Livanto** dans le respect de ces règles, Nespresso a donné naissance à un café cosmopolite, au goût universel. C'est ainsi que des cafés brésiliens, colombiens et guatémaltèques se marient au fond de notre tasse, révélant une liqueur complexe, à la douce amertume mais une vive acidité, couronnées de douces notes sucrées, de cacao et d'épices.

– Rond et équilibré –



40 ml

**ORIGINAL
GENOVA LIVANTO**

3,70 € TTC

Étui de 10 capsules

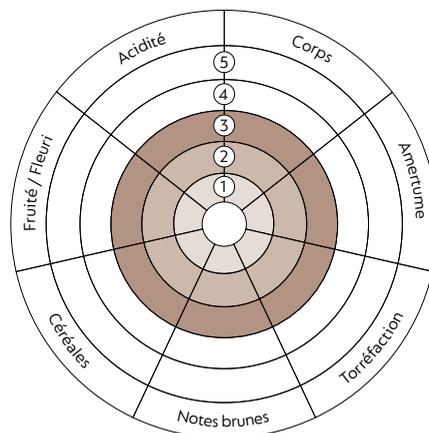
Mélange d'Arabicas
d'Amérique du Sud
et centrale

INTENSITÉ

6

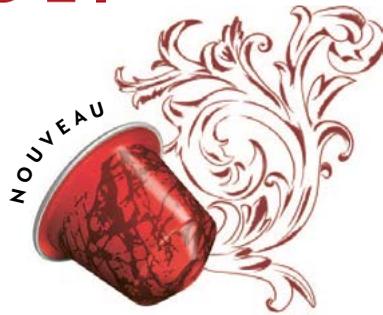


Notes grillées
et caramélisées



DÉCOUVRIR

ISPIRAZIONE NAPOLI



L'intense générosité

Les Napolitains n'aiment pas le café, ils le vivent !

À toute heure, très court et intense, accoudés au comptoir, le café rythme leur journée. La ville de pavés et de beauté, fière de son identité, est aussi celle de l'abolition des barrières sociales, comme le montre le café flip, qui a transformé une habitude du café aristocrate en un geste quotidien accessible à tous, ou encore le fameux

"café sospeso" (café suspendu, qui permet d'offrir un café au client suivant qui en aurait besoin), qui y a vu le jour.

Celui-ci est disponible même dans les plus beaux endroits, comme au *Gran Caffè Gambrinus*, accompagné d'une réconfortante **sfogliatella***, chaque jour réinterprétée.

En torréifiant longuement les grains, Nespresso a donné naissance à Ispirazione Napoli, le café le plus intense et crémeux de la gamme. Sa grande générosité est à l'image de la ville qui l'a inspiré.



**Sfogliatella : pâtisserie que l'on retrouve fourrée, parfumée et agrémentée toujours différemment, sa forme immuable constituant un cône découpé en lamelles, évoque la forme d'un coquillage. Elle se déguste rigoureusement chaude, à peine sortie du four.*



– Intense et onctueux –



25 / 40 ml

ORIGINAL

NAPOLI

3,70 € TTC

Étui de 10 capsules

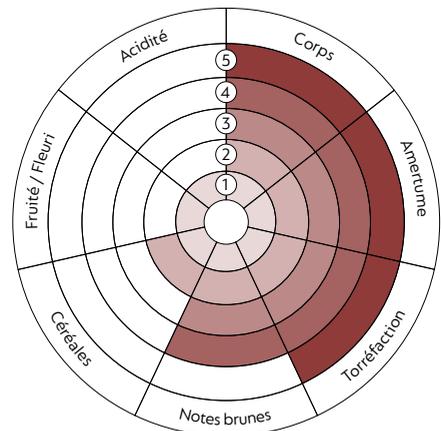
Mélange de Robusta d'Ouganda et d'une touche d'Arabica d'Amérique du sud

INTENSITÉ

13



Notes grillées intenses. Une tasse à la texture crémeuse.



ISPIRAZIONE VENEZIA



**Crostoli : cela signifie littéralement « bavardages », ce sont des biscuits frits, saupoudrés de sucre.*

La langoureuse

Venise est le berceau du café en Europe et pour cause.

S'y est érigée la toute première maison de café. Son expression la plus parlante est l'emblématique *Caffè Florian* de la place Saint-Marc, où l'on peut déguster un café avec les plus délicieuses pâtisseries... comme les fritole et les **crostoli*** lors du carnaval.

Au fil des décennies, les vénitiens sont devenus de véritables maîtres assembleurs, et ce phénomène, arrivé à maturité, s'est ensuite répandu dans le reste de l'Italie.

Est-ce ce savoir-faire affiné depuis quatre siècles, le surnom de la ville ("La Sérénissime") ou le rythme des gondoles qui a inspiré aux Vénitiens l'idée d'une torréfaction longue ?

Ispirazione Venezia rend hommage à cette tradition régionale pour un résultat en bouche délicatement aromatique, harmonieux, drapé dans un corps dense piqueté de notes de caramel.

– Harmonieusement équilibré –



25/40 ml

ORIGINAL

VENEZIA

3,70€ TTC

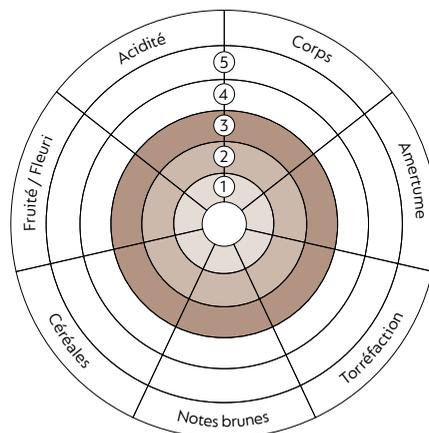
Étui de 10 capsules

Arabica du Brésil associé à un Arabica des hauts plateaux d'Amérique centrale

INTENSITÉ



Notes grillées et caramélisées





SAVOURER L'ITALIE

Le tiramisu interprété selon différentes régions de l'Italie.

La particularité de ce gâteau, auquel chacun succombe, et son rapprochement avec les cafés Nespresso **Ispirazione Italiana**, est qu'il est si bon que cinq régions italiennes en revendiquent la parenté :

**le Piémont, la Lombardie, la Vénétie,
le Frioul-Vénétie Julienne et la Toscane.**

Certains disent qu'il a été inventé pour sauver des morceaux de gâteaux rassis, pour satisfaire les papilles d'un noble puissant, d'autres lui prêtent des vertus aphrodisiaques... Malméné, parfois rebaptisé, monté en Kiri, baptisé de matcha, ses boudoirs remplacés par des spéculoos, des Oréo, fourré au caramel, glacé, embuché... Il conserve tout de même ce pouvoir : celui du réconfort, de la traduction littéraire, **“tire-moi vers le haut”**.

Nous avons retrouvé sa genèse que nous prenons soin de vous raconter en trois *Ispirazione Italiana** : Firenze, Venezia et Napoli.



En Italie, tout semble être un art délicat qui évolue selon les traditions propres de chacune de ses régions. Pour l'illustrer, rien de mieux qu'un gâteau iconique... le fameux et classique tiramisu, au cœur imbibé de café.

FIRENZE - À Sienne, le tiramisu raconte avoir été imaginé au XVII^{ème} siècle pour fêter le grand retour du grand duc de Toscane, Cosme III de Médicis, un invariable gourmand qui finira par l'adopter comme dessert favori et l'établir à Florence. Le gâteau s'appelait alors zuppa del duca, ou soupe du duc.

VENEZIA - Dans la ville de Trévis, Carlo Campeol se revendique inventeur du tiramisu. Il dit avoir eu l'idée de ce dessert dans son restaurant en 1971, en ajoutant le dernier ingrédient. «Le boudoir est trempé de façon à imbiber le café, ne lui permettant pas de couler partout», explique-t-il. Un peu plus loin en Vénétie, Mario Del Fabbro et d'autres, jusqu'à Trieste, clament aussi avoir eu cette idée.

NAPOLI - Une version plus légère du XIX^{ème} siècle aurait été réalisée dans cette région, à base de crème, de lamelles ou éclats de chocolat, et sans boudoirs. Elle s'appelait zuppa inglese (crema della duchessa ou zuppa della duchessa).

TROIS RECETTES INSPIRÉES DES RÉGIONS ITALIENNES : ROME, NAPLES ET VENISE

Le Savillum, un cheesecake antique di ROMA



Ingrédients

- _ 500 g de brousse ou de ricotta
- _ 2 œufs
- _ 90 g de farine de châtaigne
- _ 30 g de féculé d'arrow-root
- _ 115 g de miel
- _ 1 poignée de graines de pavot

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger la brousse, les œufs, la farine de châtaigne, la féculé d'arrow-root ainsi que la moitié du miel. Utiliser un mixeur pour plus d'onctuosité. Verser la pâte dans un moule.

Cuire pendant 40 minutes à 180 °C.

Sortir le gâteau du four, **recouvrir le gâteau** avec la seconde moitié du miel. Bien répartir. Parsemer de graines de pavot.

Cuire encore 20 minutes.

Déguster chaud, à la cuillère

et si vous l'osez, directement dans le plat, avec le café *Ispirazione Roma*.

Recette d'Alice Delacourt gourmandparnature.com



Credit photo : ©AliceDelacourt.gourmandparnature.com

Pour mettre à l'honneur nos deux nouveaux cafés et leurs régions, voici deux recettes populaires, l'une napolitaine, l'autre vénitienne.



Il polpo alla Luciana di NAPOLI

Ingrédients

- _2 poulpes du même poids
- _400 g de tomates pelées
- _3 gousses d'ail
- _3 piments épicés
- _1 verre de vin blanc sec
- _6 cuillères de persil frais + quelques brins pour décorer
- _6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- _Sel

Les poulpes nettoyés doivent avoir tous le même poids, afin qu'ils cuisent tous uniformément.

Dans une grande poêle, faire frire les gousses d'ail pelées, légèrement écrasées avec les piments, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, en prenant soin de tourner constamment.

Au bout d'une minute, ajouter le vin blanc.

Après une minute encore, ajouter les tomates pelées et la moitié du persil haché. Tourner, puis ajouter le reste de persil, en vous assurant que les têtes (la partie la plus dure) soient vers le bas. Baisser le feu. Couvrir et cuire 30 minutes à feu très doux. Éteindre, laisser le couvercle sur la casserole et laisser reposer 25-30 minutes.

Piquer le poulpe avec une fourchette : il doit être tendre. Ajouter l'autre moitié du persil et du sel dans la casserole. Sortir les poulpes et réduire la sauce dans la casserole. Servir avec des grands croûtons frottés d'ail et imbibés d'huile d'olive.

Le nom de la recette vient en réalité d'un quartier napolitain, lo Borgo Santa Lucia, près du Castel dell'Ovo. Le poulpe était ramené frais par les pêcheurs de ce quartier, dits Luciens, qui avaient développé une façon de le préparer bien à eux.



Bigoli in salsa di VENEZIA

Ingrédients

- _200 g de bigoli
- _30 g d'anchois au sel ou à défaut, à l'huile d'olive
- _40 g d'oignons
- _3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- _2 cuillères à soupe de muscade
- _Pignons de pain et quelques zestes de citron (facultatif)

Le succès de cette recette, très appréciée et symbolique de la région, est dû à la texture de ces pâtes, bien plus grosses que les traditionnels spaghetti. Poreuses, rugueuses, elles retiennent la sauce qui les accompagne.

Aujourd'hui fabriquées avec de la farine de blé, des œufs, de l'eau et du sel, elles étaient à l'origine à base d'eau, de sel et de farine de blé entier. La farine de blé blanc était autrefois réservée aux habitants les plus riches.

Ciseler les oignons. Dans un filet d'huile d'olive, faire suer les oignons avec le laurier. Une fois translucides et légèrement roussis, mouiller de vin blanc et réduire. Bien mélanger, ajouter les anchois égouttés et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils fondent. Poivrer.

Faire cuire les bigoli dans deux litres d'eau bouillante salée à laquelle ajouter une louche de la sauce aux oignons. Égoutter les pâtes avant de les incorporer à la sauce. Peut être servi avec des pignons dorés à la poêle, et un soupçon de muscade.



LE DESIGN ITALIEN

En trente ans, la capsule est devenue un objet design du quotidien toujours à la pointe de l'innovation.

Quand la capsule de café inspirée d'un symbole italien, l'espresso, rencontre d'autres icônes du design italien...



Chair One

par **Konstantin Grcic**
éditée par **Magis**

La célèbre Chair One, éditée par l'italien Magis depuis 2003, existe désormais en version capsules recyclées Nespresso. Quand deux icônes ne font plus qu'une, un et un font deux, et on pense bien sûr au suprême *Ristretto*.



Arco

par **Achille Castiglioni**
éditée par **Flos**

Lorsqu'on évoque la lampe Arco on pense à un design tout en balance, entre force et plénitude, équilibre et élégance... immanquablement on l'associe au caractère de l'espresso *Roma*



Pipistrello

par **Gae Aulenti**
éditée par **Martinelli Luce**

En 1967, lors de sa première édition, Pipistrello a suscité des "oh" et des "ah". Une audace incomparable, que l'on associe à sa designer, et que l'on salue encore aujourd'hui...

Une véritable prouesse artistique, tout comme *Arpeggio Firenze* devenu un café iconique de la gamme Nespresso...





Ana G

par **Alessandro Mendini**,
édité par **Alessi**

Ce tire-bouchon tire son esprit tout à la fois drôle, décalé et émouvant du brillant esprit d'Alessandro Mendini. Un objet d'une fraîcheur inégalée... Un objet design accessible et universel à l'image de *Livanto Genova*.



Fauteuil Tube

par **Joe Colombo**
édité par **Capellini**



En observant le fauteuil tube de Joe Colombo, on ne peut que se rappeler la radicalité du designer et son caractère entier, comme celui des Napolitains qui a inspiré *Napoli*. Et comme les habitants, une fois installés dedans, on salue la générosité avec laquelle ils nous accueillent.



Past and Future

par **Piet Hein EEEK**
éditée par **Veronese**

Comment réconcilier passé et futur en une seule pièce ? Veronese réussit la prouesse en s'alliant aux célèbres verriers de Murano, qui créent des petites pièces à accrocher sur des tubes résolument modernes. Ces multiples combinaisons pour arriver à la perfection rappellent *Venezia*. Son lien entre passé et modernité, mais aussi son art de l'assemblage.



LC7

par **Charlotte Perriand**
éditée par **Cassina**



Si Charlotte Perriand est française, ses créations sont proposées par le célèbre éditeur Italien Cassina. Une femme icône précurseuse du design, au caractère bien trempé, qui rappelle notre puissant *Kaazar Palermo*.

COFFEE LAB' À LA DÉCOUVERTE DE LA CULTURE CAFÉ

*De la cerise à la tasse,
tous les secrets d'un
café d'exception*

Nespresso ouvre à nouveau les portes de son Coffee Lab' au grand public le temps de deux journées. L'occasion, au travers d'ateliers et de rencontres, de découvrir un peu plus encore l'expertise, le savoir-faire et les engagements des hommes et des femmes qui font nos cafés d'exception.

De la cerise, à la tasse, de ses origines à ses inspirations en passant par l'accompagnement des caféiculteurs ou encore les efforts concentrés sur le développement des filières de recyclage, ce sont tous les secrets de la célèbre capsule que nous révélons au plus grand nombre. Et parce que Nespresso c'est avant tout l'excellence gustative, des ateliers gourmands viendront compléter le tableau pour ravir vos papilles et célébrer notre attachement à la gastronomie.



Un parcours immersif

FOOD COURT ITALIEN

Rez-de-chaussée

ISPIRAZIONE ITALIANA

Des baristi vous révéleront tous les secrets des inspirations Italiennes pour créer un parfait espresso.

L'ATELIER LATTE

Une initiation à l'art des «caffè latte» avec des baristi spécialistes des macchiato, cappuccino, flat white, latte et autres douceurs lactées.

DOLCE OFFICINA (14h et 16h)

Un atelier très très douce animé par un amoureux inconditionnel de la pâtisserie «à l'italienne».

L'EXPERTISE CAFÉ

Premier étage

DE LA CERISE À LA TASSE

De rouge, à vert, puis brun, découvrez la vie du grain de café dans un parcours animé par nos experts. L'occasion de découvrir le savoir-faire des hommes et les spécificités des terroirs qui font les grands cafés.

DE L'ART DE LA TORREFACTION...

Un atelier qui vous révélera les différentes méthodes d'assemblage et de torréfaction, étapes essentielles à la confection d'un café d'excellence à la qualité constante, cœur du savoir-faire Nespresso.

...À L'ART DE LA DÉGUSTATION

Découvrez le quotidien d'un expert café à travers une séance de cupping, unique moyen de sélectionner à l'oeil, au nez et à la bouche les meilleurs crus et de comprendre les techniques d'assemblage.

NESPRESSO AGIT

Premier étage

Engagés depuis 2003 dans une démarche éco-responsable qui vise à proposer un café d'une qualité inégalable et qui respecte notre planète, Nespresso vous propose de rencontrer les hommes et femmes qui agissent au quotidien !

ATELIER RETOUR À LA TERRE

Saviez-vous que le marc de café est un excellent engrais naturel ? Venez découvrir la seconde vie d'une capsule en jardinant !

EXPOSITION UPCYCLING

Des objets design faits à partir de capsules en aluminium recyclé.

RENCONTRE RECYCLAGE (16h à 18h)

Rencontre avec des experts du recyclage et Nespresso. Venez poser toutes vos questions sur le recyclage, Nespresso ouvre sa capsule et vous dit tout.



Événement Coffee Lab'

14 & 15 MARS 2020

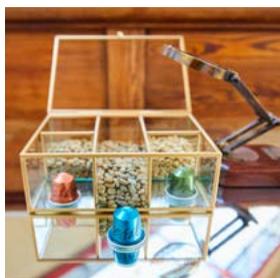
AU BASTILLE DESIGN CENTER

74, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris
Gratuit, ouvert à tous et Kid Friendly



**Samedi 14 &
Dimanche 15 mars**
9h à 12h réservé aux
clients Ambassadeurs
12h à 18h ouvert à tous

**Programmation
à retrouver sur
nespres.so/coffee-lab-event
à partir de mi février**



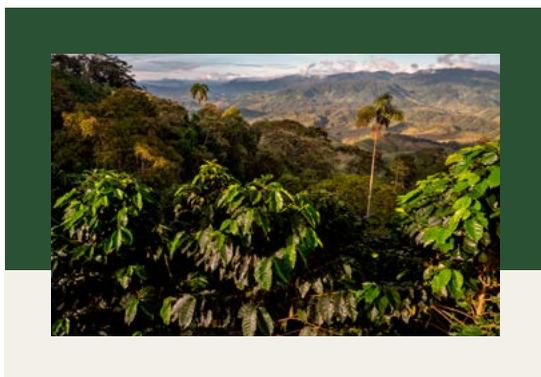
#NespressoAgit
et œuvre au jour le jour
pour vous proposer un café
d'exception et durable.

Engagés depuis 2003
dans une démarche
éco-responsable,
nous nous appliquons
à améliorer chaque maillon
de notre chaîne de valeur
pour vous proposer un café
d'une qualité inégalable,
qui respecte notre planète.

UNE CAPSULE POUR PRÉSERVER LA FILIÈRE CAFÉ ?

Dans cette thématique #NespressoAgit nous allons suivre les engagements de la maison et sa vision durable pour préserver la culture café.

Du caféier à la tasse jusqu'au recyclage et même plus loin à travers la seconde vie d'une capsule, suivez le parcours de l'innovation majeure et parfois controversée de Nespresso : la capsule.



1



Cultiver un café 100% neutre en carbone

Obsédés par la qualité de nos produits, nous faisons aussi tout ce que nous pouvons pour réduire nos émissions carbone.

Depuis 2009, nous avons réduit de 20%

l'empreinte carbone de chaque tasse de café.

Nous voulons atteindre -28% d'ici fin 2020.

Pour compenser nos émissions résiduelles,

nous avons choisi de lancer un programme d'agroforesterie nous permettant de compenser

l'empreinte carbone de chaque tasse consommée

en France. **Nous plantons 500 000 arbres par an**

au cœur des fermes de café en Colombie,

au Guatemala, en Éthiopie et en Ouganda,

car c'est dans les fermes que l'impact carbone est le plus élevé.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nespresso travaille chaque jour à réduire ses émissions carbone par de nombreuses actions sur l'ensemble de la filière.

Avec toutes les nouvelles actions mises en place -8% supplémentaires sont attendus d'ici fin 2020.

Optimisation énergétique des centres de production grâce à l'installation de panneaux solaires.

Travail sur l'énergie verte dans les boutiques.
(éclairage LED...)

Mise en place de la fonction «arrêt automatique» des machines depuis 2011.

Récupération de la chaleur des fours de torréfaction.

-20%
des émissions carbone

2 *Protéger les communautés et les caféiculteurs au quotidien*



100 000 producteurs sont formés aux pratiques agricoles durables. Nous achetons leur café 30 à 40% plus cher que le prix du marché.

Offrir un café d'exception tout en encourageant une agriculture durable et équitable, tel est l'objectif de Nespresso. Voilà pourquoi, depuis près de 20 ans, une grande attention et un accompagnement personnalisé sont accordés à nos caféiculteurs, qui veillent au quotidien sur les plants de café. Pour protéger les producteurs, nous achetons le café 30 à 40% plus cher que le prix du marché et nous avons créé le premier plan d'épargne retraite pour les caféiculteurs colombiens avec Fairtrade.

Notre accompagnement quotidien nous permet de mieux connaître nos 100 000 producteurs partenaires et d'**avoir une traçabilité à la ferme pour plus de 90% de nos cafés** : nous savons ainsi parfaitement d'où il vient et quel goût il aura dans votre tasse.

3



Assurer la juste dose de café dans la capsule pour pérenniser la culture des grains de café

La capsule Nespresso renferme uniquement la dose nécessaire de café et évite ainsi le gaspillage de ce grain précieux venu de loin. Nos machines apportent la juste dose d'eau et d'énergie pour remplir votre tasse.

“Selon les différents scénarios (par exemple sur la quantité de café gaspillé et la quantité d'eau chaude utilisée), un café Nespresso peut avoir un impact plus faible qu'un café filtre traditionnel”, explique Emmanuelle Aoustin, PDG de Quantis, cabinet indépendant de conseil et d'expertise en analyse du cycle de vie (ACV), un procédé complexe calculant l'impact écologique d'un produit.

LE SAVIEZ-VOUS ?

CONTENU D'UNE CAPSULE DE CAFÉ

100% **café torréfié moulu***

Et c'est tout. C'est la fraîcheur du café et le système de pression qui font la crema (mousse). Cette crema confère au café son goût, si savoureux que vous semblez le trouver douteux ! Pas d'additif ni de graisse animale, donc.

**hors cafés aromatisés qui contiennent des arômes naturels.*

L'ALUMINIUM EST-IL MIS EN CONTACT AVEC LE CAFÉ LORS DE L'EXTRACTION ?

NON ! C'est 60 millions de consommateurs qui y a répondu aux côtés de l'ANSES en 2013, interpellés par une demande du grand public. Sachez également que nous sommes contrôlés 4 fois par an de façon inopinée par les autorités réglementaires.

*en savoir plus : www.60millions-mag.com
«Pas de stress avec les dosettes et capsules de café.»*

4

L'aluminium pour assurer la qualité du café, être recyclable et recyclé

Ma capsule Nespresso est en aluminium 100% recyclable et préserve à 100% les arômes volatils de mon café.

Nous avons choisi l'aluminium pour nos capsules car c'est aujourd'hui le seul matériau capable de conserver à 100% les arômes du café : il les protège de l'oxygène, de l'humidité et de la lumière... et aussi parce qu'il est 100% recyclable ! Nespresso a créé, co-financé et déployé depuis 2008 deux filières de recyclage de ses capsules et des petits emballages métalliques. Résultat : **90% des clients ont une solution de recyclage près de chez eux** (boutiques, points relais, déchetteries, coursiers, collectes en entreprise...) et **30% des Français peuvent aujourd'hui trier leurs capsules dans leur poubelle de tri, ils seront 50% en 2022.**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Y A T-IL DES ALTERNATIVES ?

Les capsules biodégradables (en plastique ou végétales) ne sont que peu biodégradées, car la filière de collecte n'existe pas en France ! La plupart ne se biodégradent que dans des composteurs industriels, or comme la filière de collecte n'est pas répandue, elles sont enfouies ou incinérées comme le reste des déchets ménagers.

LE RECYCLAGE, D'ACCORD, MAIS COMMENT ÇA SE PASSE EXACTEMENT ?

Depuis 12 ans, Nespresso a été à l'initiative de sa propre filière de recyclage. Les capsules sont collectées en déchetterie, points Relais, boutiques Nespresso, certaines entreprises, récupérées par nos coursiers, jusqu'au centre de recyclage. Là-bas, le marc de café et l'aluminium sont séparés par la machine à courant de Foucault, pour être ensuite valorisés.

Et si vous faites partie des 30% de Français éligibles, vous pouvez mettre vos capsules en aluminium usagées simplement, en vrac, dans votre bac de tri avec les autres emballages recyclables, comme le carton. Elles seront collectées avec tous vos autres emballages métalliques et l'aluminium servira à fabriquer de nouveaux objets.

C'EST L'ARBRE QUI PROTÈGE LE GRAIN DE CAFÉ

NOUS VOUS EXPLIQUONS
L'AGROFORESTERIE PLUS EN
DÉTAIL GRÂCE À UN VOYAGE
AU CŒUR DES FERMES
DE CAFÉ EN ÉTHIOPIE.

Qu'est-ce que l'agroforesterie exactement ?

Ce sont des pratiques agricoles qui favorisent la réimplantation d'arbres dans un environnement, généralement de production et qui s'inspirent, en termes agronomiques, du modèle de la nature sur place.



Comme nous vous le disions, nous cherchons à développer des pratiques agricoles plus durables afin d'améliorer la résilience des fermes face aux dérèglements climatiques et assurer la pérennité de la filière café. Avec le soutien opérationnel de PUR Projet, entreprise sociale qui opère de nombreux projets agroforestiers et de préservation des forêts partout dans le monde, nous plantons 500 000 arbres par an dans les fermes de café. PUR Projet assure leur suivi durant 30 ans avec l'aide des producteurs sur le terrain. Lumière sur cette pratique qui est au cœur de nos priorités pour pérenniser la culture du café.

500 000 arbres, oui, ça semble peu... Mais précisons qu'il s'agit de 500 000 arbres PAR AN, soit 2,5 millions depuis 2015. Le choix de ce nombre n'a pas été estimé par nous seuls, mais grâce à PUR Projet. **Cette activité nous permet d'être neutre en carbone depuis 2016.**

Plus d'apports en eau, plus de CO₂ absorbé, moins d'érosion des sols, une biodiversité et une culture préservées, des sols mieux nourris, nombreux sont les bénéfices des arbres pour le café, qui gagne en qualité, et pour les caféiculteurs, qui diversifient leurs revenus grâce à la vente des fruits des arbres et du bois.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Quantis a calculé qu'une tasse de 40 ml de café Nespresso émettait :

46 grammes de CO₂, en prenant en compte tout le cycle de vie du produit.

Pour séquestrer une tonne de CO₂, il faut planter entre :

3 et 10 arbres, en fonction du type d'arbre et de la zone géographique où il est planté.



Immersion dans une des régions les plus déforestées d'Éthiopie, à Sidama.

Cette pépinière accueille de jeunes arbres qui seront plantés aux prochaines saisons des pluies, en avril et en juillet. Leur temps passé en pépinière dépend de l'espèce et de la vitesse de leur croissance, mais c'est une étape cruciale de leur développement.

Ces petits arbres encore très vulnérables restent de longs mois à se faire dorloter, avant de rejoindre les parcelles de café. Pourtant, avec encore un peu de patience, au bout de quelques années, ce sera à leur tour de prendre soin des hommes et de leur café. La nature a besoin de temps.

Deux saisons de précipitations faibles, après le passage du phénomène météorologique El Niño, ont causé en Éthiopie un épisode de sécheresse accrue entre 2015 et 2016.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Dans un contexte où

80% de la population vit sous le seuil de pauvreté (**1,25\$ /jour** en Éthiopie)

et où l'économie repose majoritairement sur l'**agriculture (50% du PIB, 60% des exportations, 80% de l'emploi)** et des systèmes de production pluviaux.

plus de **10 millions de personnes** ont été touchées par la sécheresse.

Des arbres pour soutenir l'économie du pays



Cet épisode a souligné la nécessité de multiplier et renforcer les initiatives pour s'adapter aux phénomènes climatiques extrêmes en Éthiopie, et faire en sorte d'aider la résilience des systèmes de production agricole.

En 100 ans, 90% de la forêt éthiopienne a été perdue dans la déforestation... L'Éthiopie est passée de 40% de terres recouvertes de forêts au 16^{ème} siècle à 4,6% aujourd'hui. Les études racontent que la production de café va décliner dans certaines zones (Bale) ou bien va nécessiter un réhaussement des cultures à des altitudes plus élevées (Sidama, Jimma Limu, Kaffa, Tepi). Elle sera d'autant plus vulnérable aux changements climatiques qu'elle génère parfois érosion, glissements de terrain et baisse de la fertilité des sols à cause de conditions de production souvent inadaptées (caféiers anciens, parcelles sans ombrage). Un travail d'adaptation sur place est d'autant plus nécessaire.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le café est la :



1^{ère} source d'exportation de l'Éthiopie, représentant 25 à 30% des gains en devise (Gray 2014)

Le café est très **sensible aux variations de température et de précipitations.**

L a combinaison de ces facteurs climatiques, politiques, sociaux, crée un climat d'incertitude pour l'économie du pays : le marché du café est exposé à une certaine volatilité des prix. En découlent des risques sociaux qui nous préoccupent.

La production éthiopienne du café provient de petites exploitations familiales : elles ne dépassent pas pour la plupart les 5 hectares. Beaucoup de caféiculteurs détiennent de petites parcelles (0,5 à 2 ha par famille) faiblement productives, mais qui constituent pourtant l'intégralité de leurs revenus. Quelques coopératives, qui font un travail de fédération, aident à réduire la pauvreté, mais la plupart des travailleurs sont isolés, et ne bénéficient pas d'un revenu minimum, ni de systèmes de sécurité sociale.



Des arbres pour maintenir le niveau de vie des caféiculteurs

L 'Éthiopie est seulement un cas parmi d'autres. Nous intervenons dans d'autres régions – notamment la Colombie, le Guatemala et l'Ouganda, en nous adaptant aux besoins spécifiques locaux : déforestation, sécheresse...

L'agroforesterie demande de l'implication, du temps mais aussi de saisir la complexité du système naturel sur chacun des terroirs.

Une compréhension et un soin porté à la planète que nous vous racontons dans notre prochain reportage #NespressoAgit dans le KAWA#10, à travers l'illustration de nos investissements pour le recyclage des capsules en aluminium, un matériau 100% recyclable.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La culture du café (plantation, ramassage, négoce, traitement), fait vivre près de :

15 millions de personnes soit 20% de la population totale du pays.



INTERVIEW SOUS LES ARBRES

Arnaud Deschamps
Nespresso

Tristan Lecomte
PUR Projet

Est-ce que chacun de vous peut se présenter ?

AD : Bonjour, je suis Arnaud Deschamps, je dirige Nespresso France depuis 11 ans. Je connais très bien l'entreprise, son attachement aux producteurs de café, à la qualité des produits que nous proposons, ses engagements en faveur du développement durable depuis déjà plus de 15 ans, avant même que cela devienne une préoccupation générale. J'ai personnellement pris la décision il y a quatre ans de **renforcer le programme d'agroforesterie** mis en place par Nespresso au niveau mondial.

TL : Bonjour, je suis Tristan Lecomte, j'ai fondé PUR Projet en 2008. Il s'agit d'une entreprise sociale qui a pour mission de reproduire les écosystèmes locaux pour aider les communautés sur place à **lutter contre le changement climatique, et accompagner les entreprises qui les soutiennent.**

Depuis 10 ans, nous avons mené environ 80 projets agroforestiers dans plus de 50 pays. Le point de départ pour Nespresso, c'est le climat, mais planter des arbres dans les fermes de café, c'est aussi le meilleur moyen de sécuriser l'approvisionnement. En effet l'arbre rend des dizaines de services écosystémiques gratuitement : il réduit l'érosion des sols, régule le cycle de l'eau, apporte des revenus supplémentaires aux fermiers, etc... On ne produit pas un café d'exception dans un environnement dégradé.

PUR Projet, Aviez-vous des expertises sur les territoires de production Nespresso auparavant ?

TL : PUR Projet avait déjà une expertise dans le domaine du café et du cacao agroforestier au Pérou, dans des écosystèmes très similaires à ceux où Nespresso achète son café au Guatemala et en Colombie. Une expérience auprès de petits producteurs agricoles dans des régions souvent isolées, en altitude, et impactées par de multiples challenges, comme les dérèglements climatiques, la déforestation, l'érosion des sols, la perte de biodiversité, le besoin de diversification des revenus... Le partenariat avec Nespresso a permis de renforcer notre expertise dans le domaine du café agroforestier et la déployer dans d'autres géographies comme en Éthiopie où PUR Projet n'était pas présent.

Comment avez-vous co-construit vos actions avec Nespresso ?

TL : En 2014, Nespresso s'est engagé à **promouvoir l'agroforesterie** à nos côtés, en soutenant le développement de trois projets : **en Éthiopie, au Guatemala et en Colombie.** Nous avons sélectionné ces pays prioritaires suite à un diagnostic des enjeux et de la pertinence de mener des projets de reforestation dans les pays d'approvisionnement de Nespresso. Dans les régions sélectionnées pour leur mise en œuvre, nous avons travaillé avec les coopératives de producteurs qui sont responsables de la production de café pour Nespresso. Pour déployer les pratiques agroforestières, nous avons formé des équipes au sein de ces coopératives, qui sont devenues ambassadrices des projets. Elles sont chargées d'informer et former les producteurs de café aux bénéfices de l'agroforesterie et ce sur 30 ans.

“L'arbre rend des dizaines de services écosystémiques gratuitement : il réduit l'érosion des sols, régule le cycle de l'eau, apporte des revenus supplémentaires aux fermiers...”

Dans quelles régions pratiquez-vous l'agroforesterie, et quelles sont les différents besoins pour chacune des zones ?

TL : Nous avons étudié plusieurs pays, dont l'Inde par exemple. Dans la région de Coorg où Nespresso se fournit, la pratique de l'agroforesterie n'a jamais vraiment disparu, et les fermes n'avaient pas besoin d'ombrage supplémentaire. En revanche, la Colombie est très affectée par la pénurie d'eau, que la multiplication des phénomènes de sécheresse ne cesse d'aggraver. En Éthiopie, la crise climatique n'épargne pas les fermes, qui ont vraiment besoin d'ombrage pour protéger les cerises de café qui poussent encore, pour beaucoup, à l'état sauvage. Cela permet d'améliorer la qualité du café produit, et aussi de proposer des revenus complémentaires aux producteurs grâce aux produits des arbres comme les fruits ou les épices. Au Guatemala, les parcelles sont fortement touchées par l'érosion et les glissements de terrain, qui sont dangereux pour les communautés mais aussi catastrophiques pour la production de café. Les arbres permettent d'améliorer la qualité des sols agricoles et viennent les stabiliser par leurs racines, limitant ainsi le risque d'érosion.

AD : Au final, planter ces arbres dans ces pays est bénéfique tant pour le café que pour la planète et pour les producteurs. C'est important pour nous ce lien direct et concret avec les producteurs de café car ce sont eux qui plantent les arbres, formés par les équipes de PUR Projet. Ce sont eux qui prennent soin au jour le jour de ces arbres, avec les équipes de PUR Projet qui s'engagent à assurer le suivi de ces arbres durant 30 ans ! Ce sont eux qui, au final, assurent la pérennité de la récolte de café de qualité, sans eux nous ne serions pas là.

Qu'observez-vous comme changement en termes de réchauffement climatique sur les terres de café ces dernières années ?

AD : La crise climatique multiplie les périodes de sécheresse et les épisodes de pluie intense, ces pluies qui ruissellent, qui ne pénètrent plus le sol et provoquent des glissements de terrain. Pour les fermes de café, qui sont situées dans des montagnes sur des zones en pente, c'est catastrophique. Du jour au lendemain, les fermes peuvent disparaître, emportées par l'érosion des sols. En plus de cela, les températures ne cessent d'augmenter, ce qui ne convient pas au caféier qui doit certes bénéficier de soleil, mais aussi et surtout d'ombrage pour que les cerises de café ne brûlent pas à cause des rayons de soleil.

TL : Exactement. Les effets de la hausse de température sont encore plus extrêmes dans les pays producteurs de café. Les petits caféiculteurs sont touchés de plein fouet par les dérèglements climatiques de plus en plus fréquents, qui peuvent détruire leurs cultures, alors qu'ils n'ont aucun moyen d'y faire face. C'est d'autant plus injuste que ces petits producteurs, avec une empreinte carbone par personne qui tourne autour de 100 kilos de CO₂ par an, ne sont en rien responsables de ces dérèglements. La crise climatique est donc aussi une crise sociale. Elle met également en péril toute la filière café. La Colombie a déjà perdu 20 000 hectares de plantations en l'espace de 20 ans à cause de la hausse des températures. Le café sauvage, indispensable à la longévité des différentes variétés de café cultivées, est menacé d'extinction. Il y a des zones où on ne pourra plus produire de café, de vin ou de chocolat. D'autres où il faut changer les pratiques pour s'adapter.



Et quels sont les bénéfices de l'agroforesterie pour les producteurs de café ?

TL : Les arbres apportent de l'ombrage aux caféiers, permettant ainsi aux cerises de café de grossir et de mûrir sans être brûlées par le soleil : résultat, les grains de café sont de meilleure qualité et peuvent ainsi être vendus plus chers. Les racines des arbres, qui s'enfoncent dans le sol, permettent de nourrir le sol de façon naturelle et aussi de le retenir en cas d'érosion. Ces racines permettent aussi à l'eau de pluie de pénétrer plus profondément dans le sol, étant ainsi plus disponible en cas de sécheresse. Nous proposons aux fermiers qui plantent ces arbres avec nous de choisir des arbres – toujours d'essence locale - fruitiers, à bois ou d'ombrage, en fonction des besoins de leur ferme. Les fermiers peuvent ainsi diversifier leurs revenus grâce à la vente des fruits, des épices, ou du bois issus de ces arbres. Certains arbres sont même appelés des « arbres de retraite », car il s'agit de bois précieux que les fermiers vont laisser pousser 30 à 40 ans avant de les vendre.

AD : En plus de tous ces avantages qui sont évidents pour le café, les arbres stockent le carbone. C'est eux qui nous permettent d'assurer la neutralité carbone de notre café. Et c'est un bon début.



NESPRESSO PERU ORGANIC

En termes de qualités gustatives, il séduira particulièrement les palais amateurs d'arômes fleuris et fruités.

Son goût, unique, oscille entre légère acidité et notes fruitées, que viennent équilibrer des arômes contrastants de céréales grillées sucrées.

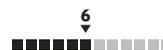
– Floral et fruité –



40/110 ml

Pérou

INTENSITÉ



ORIGINS

PERU ORGANIC

Notes aromatiques fruitées.

Un café durable avant d'être biologique. Point sur la certification Nespresso

Qu'est-ce que la certification biologique ?

Pour Nespresso, un café biologique ne peut se contenter d'être certifié, il doit avant tout s'inscrire dans une démarche durable comme tous les cafés Nespresso.

Si cette certification constitue une forte demande occidentale, pour les petits producteurs de café, elle est synonyme de beaucoup de risques, notamment de maladies, de variations de climat et donc de pertes de revenus pour leurs familles.

C'est pourquoi notre approche consiste plutôt à amener les plus de 100 000 producteurs de café partenaires de notre Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable vers des pratiques agricoles biologiques, de façon progressive mais aussi plus durable afin de continuer à nous approvisionner auprès d'eux.

Nespresso Professionnel lance son premier café biologique

Produit selon une agriculture qui repose sur des pratiques respectant le cycle naturel des ressources, le café biologique prône l'équilibre naturel et préserve la biodiversité. Il exclut les éléments chimiques ou de synthèse (tels que les engrais ou pesticides), recourant plutôt à des méthodes telles que le compostage ou d'engrais 100% naturel. Il suit des certifications propres au règlement de L'Union Européenne sur les produits alimentaires biologiques et est sujet à des contrôles très stricts tout au long de la chaîne de production. Ce ne sera pas le dernier ! Nous travaillons activement pour développer les pratiques biologiques les plus efficaces et naturelles en matières de gestion des sols, respectueuses des aspects économiques et sociaux.

Nespresso Peru Organic

rejoint la gamme Origins Nespresso Professionnel qui compte déjà les cafés Guatemala, India et Brazil. Cette gamme a la particularité de rassembler des cafés provenant à 100% d'une même origine, c'est-à-dire issus des terroirs d'un seul et même pays, développés selon les pratiques agricoles locales. Résultat : une saveur unique grâce au respect des traditions et du savoir-faire. Peru Organic est le premier café Nespresso Professionnel à rassembler tous ces critères tout en possédant la certification biologique Bio-Inspecta, un organisme de certification suisse. Le Pérou n'a pas été choisi par hasard puisqu'il est l'un des plus grands pays producteurs de cafés certifiés biologiques. On estime à peu près 12% de la production péruvienne de cafés certifiée Bio alors que seulement 2% de la production mondiale de café serait certifiée Bio.

Pourquoi ne pas avoir lancé le café biologique avant ?

Tout simplement parce que nous privilégions d'abord et avant tout la qualité, la traçabilité et la durabilité de nos cafés, avant le bio. Car le bio ne garantit pas la qualité. Or notre priorité, c'est que le café que nous achetons soit un café de haute qualité, aux notes aromatiques maîtrisées, et que souvent seules quelques coopératives de producteurs savent cultiver. Pour assurer la pérennité de ces cafés de haute qualité, le respect de l'environnement et des producteurs est la seule voie possible. Le café doit donc être durable, c'est-à-dire qu'il doit préserver les écosystèmes et assurer aux producteurs des conditions de vie décentes. C'est tout l'enjeu de notre programme AAA pour une Qualité Durable lancé en 2003 en partenariat avec l'ONG Rainforest Alliance.

Pourquoi seulement dans la gamme Nespresso Professionnel ?

Le café Bio est un bien rare aujourd'hui et les cafés Nespresso Professionnel sont distribués en plus faible volume que ceux des particuliers. Si les autres café Origins B2B ne sont pas biologiques, ils sont cultivés de façon durable avec les producteurs partenaires de notre programme AAA pour une Qualité Durable.

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

GRENOUILLE

Miss météo

Très sensible aux variations de la pression atmosphérique, la grenouille a longtemps joué le rôle de *baromètre* dans les cultures populaires. Ce batracien météorologue est devenu le *symbole* de nos préoccupations pour le climat, facteur déterminant pour une culture café de qualité. On le retrouve ainsi sur le label de Rainforest Alliance, Organisation Non Gouvernementale qui agit en faveur d'une agriculture durable, notamment dans les fermes caféicoles.

Aujourd'hui, plus de 80 % du café Nespresso provient de fermes certifiées AAA et plus de 40 % de fermes certifiées Rainforest Alliance.



LE MOT

SORTIR & S'OUVRIR



10 février 2020 _____ OSCARS

Un Grand Prix Nespresso présenté aux Oscars.

Le film d'animation "J'ai perdu mon corps", qui a reçu le Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique 2019, a été tant salué par la critique et connu un tel succès en salles, qu'il a été nommé aux Oscars. Le film sera bientôt disponible sur Netflix.



11 février 2020 _____ NESPRESSO
TALENTS 2020

Nespresso lance la cinquième édition de son concours de courts métrages Talents et invite la jeune création du monde entier à offrir sa vision du thème «Les cercles vertueux» au format 9x16 en 3 minutes maximum. Les réalisateurs pourront envoyer leur proposition créative et tenter d'être invités au Festival de Cannes 2020 pour la remise des prix. www.nespresso.com/talents/

Inscriptions : du 11 février au 25 mars

Annonce des 10 meilleurs courts : Mi Avril

Remise des prix pendant le Festival de Cannes : le 15 mai



14 au 15 mars 2020 _____ COFFEE LAB

À la découverte de la culture café de la cerise à la tasse.

Nespresso ouvre à nouveau les portes de son Coffee Lab' au grand public le temps de deux journées au Bastille Design Center à Paris. L'occasion, au travers d'ateliers et de rencontres de découvrir un peu plus encore l'expertise, le savoir-faire et les engagements des hommes et des femmes qui font nos cafés d'exception. Retrouvez le programme sur : nespres.so/coffee-lab-event



Credit photo : ©Collection Ronn-Grand Palais, Miro Magliocca

25 mars 2020 _____ GRAND PALAIS X NESPRESSO

Nespresso vous ouvre les portes du Grand Palais.

Nespresso est mécène du Club Entreprises du Grand Palais et vous partage en avant première la nouvelle exposition de la saison. Un voyage immersif au cœur de Pompéi qui vous fera revivre la splendeur de ce vaste site archéologique dès le 25 mars 2020.



RECYCLONS !

À PARIS, RECYCLEZ VOS CAPSULES **NESPRESSO** DANS LE BAC JAUNE

L'aluminium est 100% recyclable. 10 ans d'investissements et de partenariats pour vous permettre de trier tous vos petits emballages en aluminium.



#NespressoAgit

En partenariat avec le  et  Donnons ensemble une nouvelle vie à nos produits.

NESPRESSO France SAS - 91800 LES YVES 01 30 23 10 00 | RCS PARIS | Document publié le 7/2015 (Rev.)

Trouvez le point de collecte de vos capsules le plus proche de chez vous sur :
www.nespresso.com/entreprise

Les produits **Nespresso** sont à découvrir dans les Boutiques **Nespresso**, sur le site internet www.nespresso.com & par téléphone **0 800 55 52 53** Service & appel gratuits

Livraison offerte dès 30 capsules Vertuo ou 50 capsules Original en France métropolitaine hors livraison express.