

## NESPRESSO PROFESSIONNEL LANCE SON PREMIER CAFE BIO QUI NE SE CONTENTE PAS D'ETRE BIO

*Peru Organic est disponible pour les professionnels depuis le 16 janvier 2020*

Paris, le 28 janvier 2020 - Nespresso Professionnel a annoncé aujourd'hui le lancement de son premier café certifié biologique, *Peru Organic*, accessible depuis le 16 janvier pour les entreprises, les restaurateurs et les hôteliers.

*Peru Organic* est avant tout un café de haute qualité, durable et neutre en carbone, en plus d'être certifié biologique. Ce café représente une étape supplémentaire dans la démarche que Nespresso a initiée il y a plus de 15 ans pour créer une filière café plus durable.

### PERU ORGANIC, UN CAFE BIO ARTISANAL PERUVIEN

Destiné aux clients professionnels (entreprises, hôteliers, restaurateurs, ...), le café *Peru Organic* est un café de haute qualité, durable, certifié biologique, et neutre en carbone. Il répond aux exigences définies par Bio-Inspecta (organisme de certification/auditeur suisse, CH-BIO-006), une certification européenne qui est également reconnue par les autorités américaines.

Pour le lancement de son premier café bio, Nespresso a trouvé un Arabica cultivé sur les pentes reculées des Andes, au nord-est du Pérou. Si Nespresso s'approvisionne en café de qualité durable au Pérou depuis 2014, *Peru Organic* provient lui du district de Huabal, une zone très difficile d'accès de la province de Jaén dans la région de Cajamarca. Cultivés à une altitude comprise entre 1 600 et 2 100 mètres, les plants de café évoluent dans un climat subtropical de montagne, caractérisé par un taux d'humidité élevé.

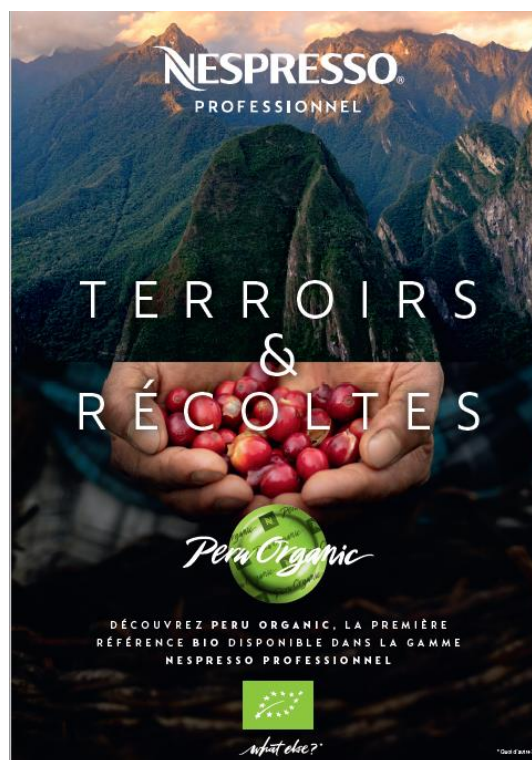
450 petits producteurs (fermes de moins d'un hectare en moyenne) récoltent les cerises de ce café à la main avant de les faire sécher dans leur propre arrière-cour.

Le résultat en tasse présente une légère acidité et des notes fruitées que viennent équilibrer des arômes de céréales grillées sucrées.

### LE PREMIER CAFE DE HAUTE QUALITE, DURABLE, NEUTRE EN CARBONE ET BIO DE NESPRESSO PROFESSIONNEL

L'intérêt pour l'agriculture biologique n'est pas nouveau pour Nespresso, alors pourquoi avoir attendu 2020 pour lancer ce 1<sup>er</sup> café certifié biologique ?

« *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 particulières, 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.* » explique Ludovic Depie, expert café Nespresso France.



**Le Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable a été lancé dès 2003 et nous permet d'avoir une traçabilité à la ferme pour plus de 90% de nos cafés.**

**Co-conçu avec l'ONG Rainforest Alliance, il rassemble aujourd'hui plus de 100 000 producteurs de café** dans 13 pays. Concrètement, **Nespresso** forme ces fermiers aux pratiques agricoles durables avec des règles très strictes sur l'utilisation de l'eau et la limitation des intrants de synthèse sur la ferme, sur la plantation d'arbres au cœur des exploitations pour améliorer la qualité des sols, de la biodiversité et du café etc.

**Ces méthodes agricoles durables permettent aux grains de café vert récoltés d'être de meilleure qualité**, et donc d'être vendus plus cher. Nespresso paie d'ailleurs le café de ses producteurs partenaires **30 à 40% plus cher que le prix du marché**, récompensant ainsi la qualité et la durabilité du café cultivé.

### **TOUS LES CAFES DE NESPRESSO FRANCE SONT NEUTRES EN CARBONE**

Grâce à la plantation de plus de 500 000 arbres par an dans les fermes de café en Colombie, au Guatemala, en Ethiopie et en Ouganda, **Nespresso** compense les émissions de CO<sub>2</sub> de toutes les tasses consommées en France et propose ainsi à ses clients particuliers et professionnels un café neutre en carbone.

En parallèle, **Nespresso** poursuit ses actions de réduction de son empreinte carbone, et vise une réduction de 28% en 2020 vs 2009.

**Rappelons aussi que si le « bio » est plébiscité par les consommateurs occidentaux, il ne l'est pas du tout par les producteurs de café.** Tout simplement parce que cultiver en bio implique de ne plus utiliser d'intrants de synthèse pour protéger les caféiers des nombreuses maladies, comme la rouille, qui se propagent à grande vitesse avec la crise climatique. Pour les producteurs, passer en bio signifie une perte potentielle de revenus et un risque de devoir abandonner la culture du café. D'où l'intérêt d'amener les fermes progressivement vers la culture biologique, en passant d'abord par l'adoption de pratiques agricoles durables qui rendent la ferme plus résistante face aux maladies notamment. C'est notre démarche, notre choix chez **Nespresso**, qui se concrétise avec le programme AAA pour une Qualité Durable.

### **AVEC PERU ORGANIC, NESPRESSO COMPLETE SA GAMME ORIGINS DESTINEE AUX PROFESSIONNELS**

**Ce nouveau café complète la gamme *Origins* de Nespresso Professionnel, qui comprend déjà trois cafés uniques – *Brazil*, *Guatemala* et *India* – qui proviennent d'un seul pays d'origine.**

Tous les cafés de la gamme *Origins* sont désormais proposés en **plusieurs longueurs de tasse**. Si *India* et *Brazil* se dégustent idéalement au format Espresso ou Ristretto, **Nespresso** recommande de préparer *Guatemala* et *Peru Organic* en version Espresso ou Lungo. Il est également possible de savourer *India*, *Brazil* et *Peru Organic* au format Americano.

Ces 4 cafés peuvent être dégustés avec du lait, ce qui permet de créer de la valeur supplémentaire pour les hôteliers et restaurateurs notamment. **Nespresso** recommande de préparer *Brazil* en Cappuccino, *India* et *Peru Organic* en Latte Macchiato, et Guatemala en Latte.

« Afin de poursuivre notre conquête du marché des entreprises, hôtels et restaurants, nous avons choisi de réorganiser notre gamme *Origins* en 2020, afin de mieux valoriser le terroir et les histoires qui ont façonné chacun des cafés. Car le profil de chaque café révèle la terre sur laquelle il est cultivé, ainsi que les pratiques agricoles utilisées. La réorganisation de cette gamme est l'occasion pour nous, **Nespresso Professionnel**, de lancer notre premier café certifié biologique : Peru Organic. Nous en sommes très fiers car ce café ne se contente pas d'être bio, il est à la fois durable et bio. » selon Sébastien Gil, Directeur **Nespresso Professionnel**,

### **NESPRESSO PROFESSIONNEL, UNE OFFRE DEDIEE AUX PROFESSIONNELS DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DES ENTREPRISES**

**Nespresso Professionnel** propose des solutions personnalisées, adaptées aux besoins et aux attentes spécifiques des entreprises et des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie :

- 14 cafés d'exception, tous de haute qualité, durables et 100% neutres en carbone
- Une gamme de machines performantes et simples d'utilisation spécialement conçues pour un usage professionnel : Nespresso Momento, Aguila, Zenius, Gemini
- Des services sur mesure et un accompagnement au quotidien : maintenance et SAV, recyclage des capsules, une équipe commerciale dédiée.

Pour en savoir plus, RDV sur [www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

#### **A PROPOS DE NESTLE NESPRESSO SA**

**Nestlé Nespresso SA** est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Dans le cadre du programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable, l'entreprise travaille avec plus de 100 000 caféiculteurs de 13 pays différents, afin d'intégrer des pratiques durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître la production et la qualité des récoltes afin de s'assurer d'un approvisionnement durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des fermiers et de leurs communautés. Basé à Lausanne, en Suisse, **Nespresso** est présent dans 80 pays et compte plus de 13 600 collaborateurs. En 2018, l'entreprise gérait un réseau d'environ 800 boutiques. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : [www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com).

#### **CONTACTS PRESSE**

Claire Rénier – [crenier@webershandwick.com](mailto:crenier@webershandwick.com) – 01 47 59 56 32

Diana Kostova – [dkostova@webershandwick.com](mailto:dkostova@webershandwick.com) - 01 47 59 56 74

[Nespressofr@webershandwick.com](mailto:Nespressofr@webershandwick.com)