

# Nos engagements **pour un café plus responsable**

---

COP GLOBAL COMPACT 2020  
CAFÉS RICHARD



# Qu'est-ce que le Global Compact ?

Créé en 2000 par les Nations Unies, le Global Compact - ou Pacte mondial, réunit des entreprises et des organisations non gouvernementales volontaires autour d'un projet commun : poser dès aujourd'hui les pierres d'un monde durable pour les générations futures, en adoptant des modes de gestion responsables envers les Hommes et l'environnement.

Ce pacte est fondé sur 10 principes et 17 Objectifs de Développement Durable (ODD), inspirés de la Déclaration universelle des droits de l'Homme, de la Déclaration relative aux droits fondamentaux du travail de l'Organisation internationale du travail, de la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement et de la Convention de l'ONU contre la corruption. Sa force est de rassembler aujourd'hui près de 1 300 adhérents en France, dont nous faisons partie, et 13 000 dans 170 pays.

**NOUS SOUTENONS  
LE PACTE MONDIAL**



## Sommaire

**Édito** P. 3

**Fiche d'identité & Vision** P. 4

**Cartographie de nos parties prenantes** P. 5

PILIER N° 1

### **Pérenniser nos activités**

———— P. 6

PILIER N° 2

### **Garantir la qualité**

———— P. 10

PILIER N° 3

### **Prendre soin des hommes et des femmes du café**

———— P. 14

PILIER N° 4

### **Préserver les ressources**

———— P. 17

# Édito

Notre démarche RSE est bâtie sur des socles forts. Dans l'épreuve, elle insuffle la flexibilité nécessaire à tous les métiers pour se réinventer, elle renforce notre maillage territorial, elle fait émerger les synergies solidaires et elle consolide les liens avec nos parties prenantes. Nous capitalisons sur cette force afin d'être le torréfacteur et partenaire café au service d'une croissance durable qui développe ses activités en prenant soin des Hommes et de l'environnement du grain à la tasse.

Depuis 2003, Cafés Richard est engagé dans une politique qualité certifiée ISO 9001. Nous allons plus loin en réitérant notre soutien au Global Compact des Nations Unies et notre engagement à mettre en œuvre ses 10 principes dans les domaines des droits humains, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption. Nous soutenons également les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies.

Notre démarche RSE, fondée sur l'amélioration continue, repose sur 4 piliers : pérenniser nos activités, garantir la qualité, prendre soin des hommes et des femmes du café et préserver les ressources. Ces engagements, cohérents et forts, sont associés à des actions concrètes et mesurées.

En s'appuyant sur nos valeurs d'intégrité, de proximité et d'humanité, nos collaborateurs sont tous impliqués. C'est tous ensemble que nous développons notre empreinte positive et mettons toujours plus de cœur dans chaque tasse.

---

**Pierre Richard  
Anne Richard Bellanger  
& Arnaud Richard**



# Cafés Richard,

## UN CAFÉ FRANÇAIS

**« Nous incarnons l'esprit d'une entreprise française familiale et indépendante. Grâce à un maillage régional fort, nos circuits sont courts et directs. »**

Issue de la Maison Richard fondée en 1892, l'entreprise familiale Cafés Richard est aujourd'hui leader du café équitable et de la restauration hors domicile en France. Cafés Richard est aussi torréfacteur à la française depuis trois générations.

Partenaire historique des cafés, lieux de restauration et hôtellerie, nous accompagnons et livrons au quotidien plus de 40 000 clients sur tout le territoire. Soucieux de transmettre notre savoir-faire, nous avons également créé un centre de formation certifiant pour les professionnels, l'Académie du Café. Une initiative reconnue puisque l'Académie forme chaque année 1 100 artisans du goût.

Par ailleurs, Cafés Richard partage avec le grand public l'expérience du café à la française, véritable art de vivre, au travers de ses points de vente. Nous comptons aujourd'hui huit boutiques Comptoirs Richard au cœur de quartiers vivants et commerçants parisiens, avec une offre gourmande de cafés, thés et chocolats, ainsi que des coffee-shops dans des lieux de voyage. Notre branche export permet également de faire connaître notre Maison à l'international.

### Cafés Richard c'est...



**141 M€**  
de CA en 2019



**2,6 M**  
de tasses Cafés Richard  
bues chaque jour

**650**  
collaborateurs



**25 tonnes**  
de café torréfiées par jour

### Nos valeurs

#### Intégrité

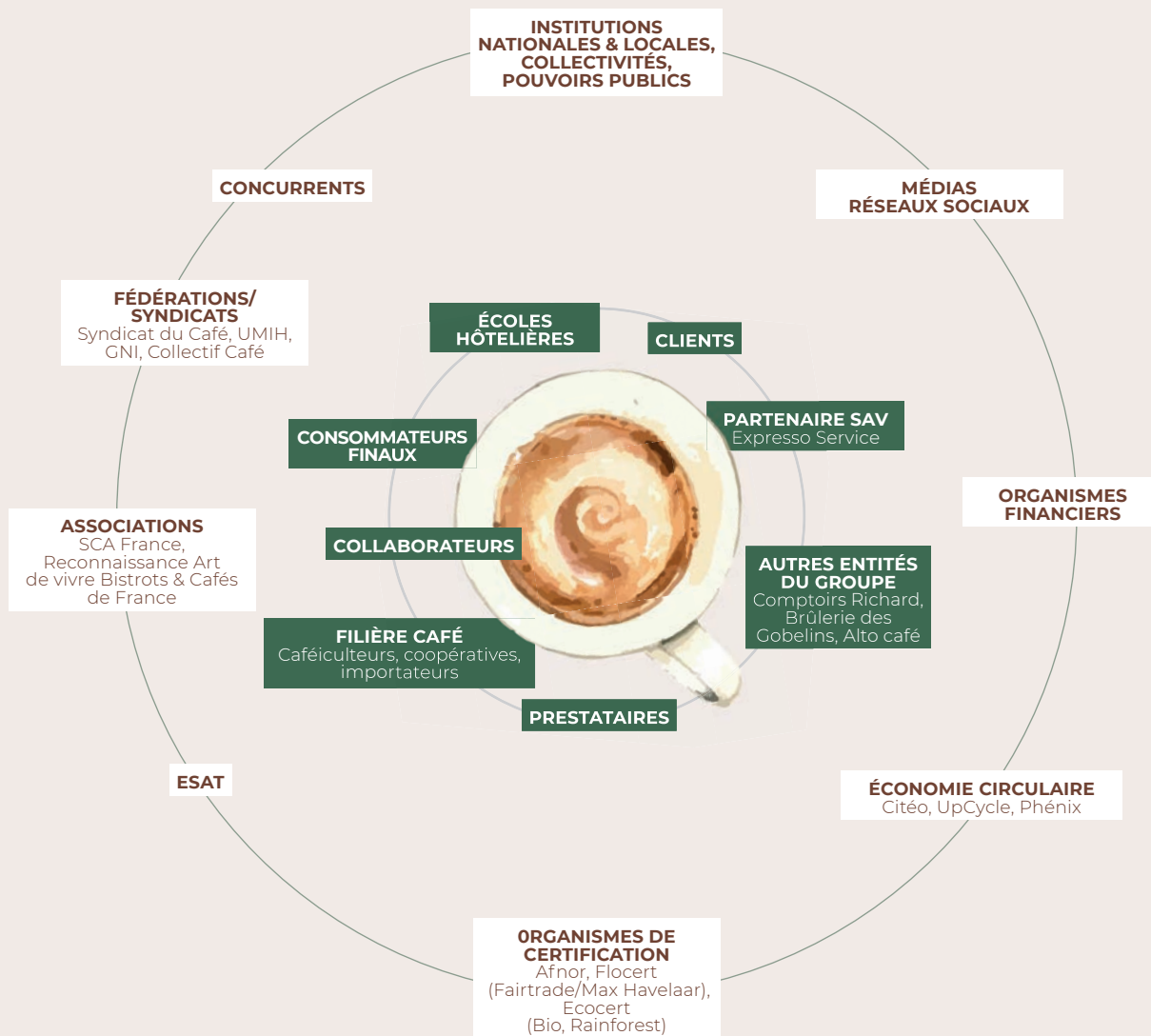
Établir une relation de confiance avec toutes nos parties prenantes est pour nous le seul gage d'un engagement profond.

#### Proximité

Rester proche est notre règle d'or pour répondre à tous les besoins de nos clients et bien travailler avec nos partenaires.

#### Humanité

Partager un esprit profondément solidaire en prenant notre métier à cœur pour offrir ce que nous avons de meilleur.



## Cartographie de nos parties prenantes

Parce que le café, produit de consommation quotidienne de nombreux Français, est au cœur de notre activité, notre écosystème intègre une multiplicité d'acteurs en lien direct ou indirect avec cette filière.



Parmi ces acteurs, nous distinguons le cœur de notre écosystème, c'est-à-dire ceux avec lesquels nous tissons quotidiennement des liens étroits : nos clients, pour lesquels nous veillons à garantir une offre de la meilleure qualité, mais aussi nos fournisseurs et prestataires. Sans oublier la filière café, clé de voûte du développement de notre activité. Nous y comptons également nos forces vives, sans lesquelles nous ne pourrions avancer et avec lesquelles nous partageons des valeurs fortes et une culture commune. Ensuite, les acteurs plus éloignés mais toujours présents dans notre écosystème, indispensables à notre épanouissement et à notre pérennité : organismes de certification, partenaires institutionnels et financiers, fédérations et pouvoirs publics...

Bâtir des relations durables avec l'ensemble de nos parties prenantes, fondées sur la confiance et le respect mutuels, fait partie intégrante de notre démarche RSE.

PILIER No 1

# Pérenniser nos activités

— I —

Consolider une croissance durable  
et rentable

— II —

Optimiser nos ressources

— III —

Développer notre politique  
d'achats responsables,  
notamment en matière de cafés  
verts

— IV —

Accroître la notoriété de nos  
marques et de notre démarche  
auprès des consommateurs

— V —

Contribuer à l'essor du tissu  
économique et au développement  
local des territoires

— VI —

Assurer l'avenir du secteur  
et des métiers de la restauration



## I / CONSOLIDER UNE CROISSANCE DURABLE ET RENTABLE



### — Nos cafés à portée de clic

En 2020, nous avons renforcé la digitalisation de nos services, essentielle dans le contexte de crise sanitaire. L'objectif, au cœur de notre ADN : maintenir le lien avec nos clients. Nous avons ainsi lancé ePro Cafés Richard, notre plateforme de vente en ligne dédiée aux professionnels. Accessible 7 j/7 et 24 h/24, sur tout support, elle est ouverte à nos clients franciliens et sera déployée partout en France en 2021. Nos clients y retrouvent leurs interlocuteurs habituels mais nos équipes continuent d'apporter des conseils personnalisés par téléphone ou à la livraison. Nos sites marchands Comptoirs Richard et Café Négril ont également fait peau neuve.

### — L'avenir se prépare aujourd'hui

La qualité de nos cafés étant une préoccupation majeure, nous menons des travaux de recherche sur le café vert et étudions en continu les caractéristiques physico-chimiques du café torréfié et la granulométrie de nos moutures.

*(Lire page 11 pour en savoir plus sur notre démarche qualité)*

## II / OPTIMISER NOS RESSOURCES



### — Nos matériels ont une seconde vie

Prolonger la durée de vie de nos matériels en leur offrant une deuxième vie, c'est l'objectif de notre programme de reconditionnement. Au sein de nos trois ateliers Espresso Service dédiés, nos 24 spécialistes réalisent ainsi une vingtaine de points de contrôle techniques et esthétiques afin de garantir la qualité des matériels. En choisissant nos matériels reconditionnés, nos clients s'engagent à nos côtés dans une logique commune d'économie circulaire pour atteindre une croissance plus durable.

- Environ **20 000** matériels reconditionnés par an par nos équipes Espresso Service : machines à café traditionnelles, moulins, machines à dosettes...
- **3 ateliers de reconditionnement** dont 2 sont basés à Gennevilliers (Hauts-de-Seine) et 1 à Saint-Avertin (Indre-et-Loire).

III/ DÉVELOPPER NOTRE  
POLITIQUE D'ACHATS  
RESPONSABLES,  
NOTAMMENT EN MATIÈRE  
DE CAFÉS VERTS



— **Tous engagés  
dans notre charte d'achats  
responsables**

Nous avons déployé une charte d'achats responsables, notamment en matière de cafés verts, signée par tous nos fournisseurs. Elle reflète notre engagement à contribuer à un monde plus équitable, plus durable, à garantir des produits de qualité constante et à préserver les ressources naturelles. Elle protège également les femmes et les hommes du café.

IV/ ACCROÎTRE LA NOTORIÉTÉ  
DE NOS MARQUES  
ET DE NOTRE DÉMARCHE  
AUPRÈS DES CONSOMMATEURS



— **Partager un café et bien plus  
encore**

Que ce soit dans nos boutiques, corners, coffee-shops à la française ou en ligne, nous invitons les consommateurs à vivre l'expérience Cafés Richard et à découvrir nos engagements sociétaux et environnementaux. Notre présence se poursuit sur les réseaux sociaux où nous consolidons chaque jour nos liens avec nos communautés.

En 2014, la mairie de Paris, première collectivité en France à commercialiser ses marques sous licence, a choisi d'associer l'emblématique « Ville de Paris » à nos Comptoirs Richard dont l'image d'expertise symbolise le savoir-faire des entreprises parisiennes. Une collection d'une soixantaine de produits cafés, thés ou chocolats a vu le jour, dont une gamme dédiée aux professionnels de la restauration.

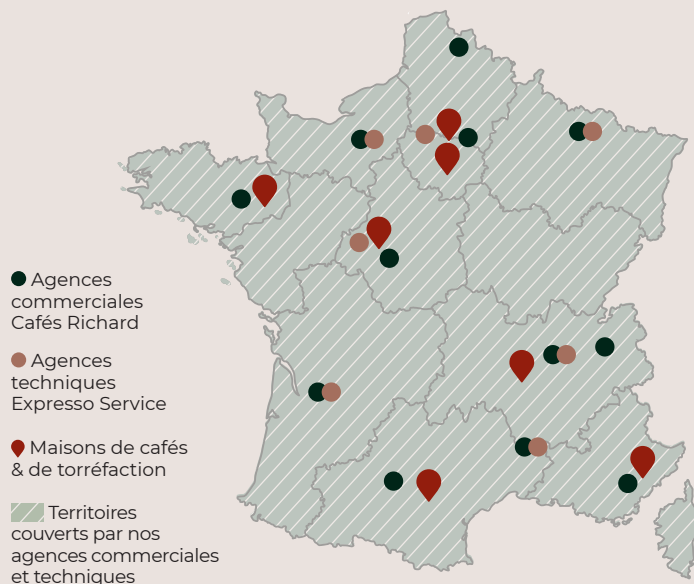
**+35 %**  
d'abonnés  
sur les réseaux  
sociaux\*

**+41 %**  
de chiffre d'affaires  
sur nos boutiques  
en ligne\*

\*entre 2019 et 2020



## V/ CONTRIBUER À L'ESSOR DU TISSU ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES



### — Notre modèle unique de distribution nous rapproche chaque jour de nos clients

12 agences commerciales Cafés Richard et 7 agences techniques Espresso Service ancrent notre présence partout en France et favorisent l'emploi local. Sans oublier nos lieux de torréfaction qui perpétuent notre savoir-faire et les maisons de cafés régionales qui nous ont rejoints tout en conservant leur identité.

Pour nous réinventer, compléter nos réseaux de distribution traditionnels et répondre aux nouveaux modes de consommation de café accentués par la crise, nous avons renforcé notre présence dans l'univers de la vente à emporter, de la boulangerie, du snacking ainsi que des commerces et bureaux.

Enfin, parce que ce sont des partenaires essentiels, nous maintenons des liens étroits avec les institutions locales. Pour les engager à nos côtés, nous leur avons communiqué les éléments clés de notre démarche RSE et avons identifié nos interlocuteurs privilégiés.

- **650 salariés**, dont 58 % en régions.
- **Près de 55 % de nos collaborateurs assurent un lien direct avec nos clients** grâce à nos 12 agences Cafés Richard et nos 7 agences Espresso Service implantées en France.

## VI/ ASSURER L'AVENIR DU SECTEUR ET DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

### — Faire rayonner l'art de vivre à la française

Nous nous engageons auprès d'associations professionnelles pour préserver la valeur patrimoniale de notre savoir-faire. C'est pourquoi nous avons décidé d'adhérer à « l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel », créée en 2018. Nous contribuons aussi au groupe de travail qui œuvre pour la création d'un label de valorisation des métiers du service. Nous accompagnons également le Trophée Delair qui valorise le dynamisme des écoles hôtelières dans les métiers de la salle et du service.



### Que serait la France sans ses cafés et ses restaurants ?

La crise sanitaire a souligné la nécessité de rester solidaires pour traverser les difficultés, en particulier dans le secteur de la restauration durement impacté. Cafés Richard a engagé de nombreuses initiatives pour soutenir les restaurateurs, les cafetiers ainsi que la filière café. Nos équipes étaient aux côtés de leurs clients lors des manifestations publiques de soutien au secteur de la restauration, nous avons fait des dons de marchandises aux hôpitaux, nous nous sommes engagés dans l'initiative « Aidons nos restaurants ».

PILIER No 2

# Garantir la qualité

— I —

Assurer le contrôle qualité  
de nos produits tout au long  
de la chaîne de valeur

— II —

Produire un café d'excellence

— III —

Diffuser un savoir-faire spécifique  
autour du café

— IV —

Garantir une qualité de service  
à tous nos clients

I/ ASSURER LE CONTRÔLE QUALITÉ DE NOS PRODUITS  
TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE DE VALEUR



— Du café vert au produit fini

Tout au long du processus de production, nos équipes Qualité et R&D valident les contrôles réalisés sur nos sites de production et de conditionnement. Cela permet de garantir la qualité des produits finis et de nourrir leurs propres travaux de recherche. Au sein de notre laboratoire, nos spécialistes fournissent des résultats précis et fiables grâce aux équipements haute performance dont ils disposent. Ils mènent une veille permanente pour anticiper et répondre aux tendances de consommation du café hors domicile de demain.

**110**

**contrôles**

**effectués** pour chaque lot d'Assemblages Signature en kilo grains.

**7 000**

**analyses sont réalisées chaque année :**  
granulométrie,  
colorimétrie,  
taux d'humidité, etc.

— **Qualité certifiée : satisfaction client assurée**

L'un de nos deux sites de torréfaction basé à Gennevilliers (Hauts-de-Seine) est certifié ISO 9001 depuis 2003 et celui de Saint-Avertin (Indre-et-Loire) depuis 2012. Une revue de gouvernance et les contrôles réguliers de nos huit auditeurs internes assurent le maintien de notre certification d'année en année.

- **2 sites** de torréfaction certifiés ISO 9001
- **1 revue de gouvernance** par an
- **3 reportings d'indicateurs** par an

II/ **PRODUIRE**  
UN CAFÉ D'EXCELLENCE



— **Une expertise  
du sourcing**

Chaque jour, nos experts sélectionnent minutieusement des grains de caractère, selon leurs terroirs et typicités. Un sourcing exigeant des meilleures origines, combiné à notre devoir de prendre soin de la terre et des caféiculteurs, notamment au travers de labels qui nous engagent. À chaque réception de café vert, contrôles rigoureux et dégustations permettent de valider la qualité avant torréfaction.

• **Pionnier**

dans l'élaboration **d'une sélection  
de Pures Origines**



— **Un esprit artisanal  
au service d'une torréfaction  
de haute précision**

Cafés Richard torréfie en France depuis trois générations, perpétuant son savoir-faire dans la réalisation d'Assemblages Signature. L'expertise de la haute torréfaction garantit la constance de la qualité et du goût de chaque mélange dont les recettes sont des profils uniques. Notre Manufacture est dédiée aux cafés de spécialité et aux terroirs plus confidentiels. Des broches de 5 kg ou 30 kg sont confiées à la main experte du maître torréfacteur, dont le regard et les gestes précis se jouent à la seconde près. Les maisons de torréfaction régionales qui ont rejoint l'entreprise complètent notre savoir-faire. Nous préservons leur identité propre et leurs marques de cafés locales gardent toute la richesse des territoires.

## III / DIFFUSER

UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE  
AUTOUR DU CAFÉ



— **Le café français, un art qui se transmet dans l'écrin de notre Académie**

Centre de formation agréé, Cafés Richard enseigne l'excellence des gestes du café aux professionnels grâce à son Académie du Café. Nos experts sont tous diplômés de certifications internationales et c'est au sein d'un cadre exceptionnel que les artisans du goût peuvent se former aux gestes du café sur six postes barista et l'art du cupping dans la salle de dégustation. Des gestes du barista aux ateliers dédiés aux écoles hôtelières, centrés sur la qualité du service aux clients, en passant par les entraînements aux championnats de France du café, nous dévoilons chaque année tous les secrets du café à près de 1 100 professionnels. Nous avons par ailleurs créé une Master Cup Cafés Richard qui réunit le monde du café et du bar. Lors de cette compétition, les jeunes d'écoles hôtelières sont soumis à des épreuves portant sur leur connaissance du café (origine, production et dégustation), la précision de leurs gestes, la qualité de leur expression orale et leur créativité dans la réalisation et le service d'un « expresso parfait » et d'un café-cocktail.

- **1 100 formations par an** dont 520 jeunes d'écoles hôtelières

### Specialty Coffee Association

Nous sommes parmi les membres fondateurs de la SCA France, créée en 2005, dont l'objectif est d'améliorer constamment la qualité du café, à chaque étape de la filière. Notre Académie du Café est par ailleurs certifiée "SCA Premier Training Campus", une accréditation qui reconnaît le cadre exemplaire de notre centre de formation et atteste que nous sommes conformes aux normes d'excellence requises.

## IV / GARANTIR

UNE QUALITÉ DE SERVICE  
À TOUS NOS CLIENTS



— **Objectif : irréprochable**

Proximité, confiance et réactivité : Cafés Richard met tout en œuvre pour assurer la satisfaction de ses clients professionnels et garantir la qualité de ses produits et services. Nos 190 experts d'Expresso Service apportent également conseils sur-mesure et assistance technique à nos clients. Un centre d'appels complète le dispositif pour une prise en charge immédiate et une planification des urgences. Du meilleur choix de café à sa solution machine, en passant par un dispositif de commandes et de livraisons de proximité, jusqu'au dépannage et à la formation : notre vocation est d'être un partenaire complet, expert dans son domaine et proche de ses clients.

- **20 secondes**

est la vitesse moyenne de réponse téléphonique du service technique

- **99 % de taux de service\***

(\*le taux de service représente le nombre de livraisons conformes réalisées par Cafés Richard (quantités, références, délais) / le nombre total de livraisons)

PILIER N°3

# Prendre soin des hommes et des femmes du café

— I —

Protéger nos partenaires  
producteurs de café

— II —

Accroître les compétences  
de nos collaborateurs

— III —

Cultiver le bien-être  
au travail et conforter  
le sentiment d'appartenance



## I/ PROTÉGER NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS DE CAFÉ



### — Produire nos cafés de façon durable

Dans le cadre de notre politique d'achats responsables pour un commerce plus équitable (voir p. 8), nos cafés portent les labels Bio, Fairtrade/Max Havelaar et Rainforest Alliance. Au travers du label Bio, nous garantissons un mode de culture qui limite l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse, selon des pratiques respectueuses des équilibres biologiques et écologiques. Le label Fairtrade/Max Havelaar garantit que le produit a été cultivé et commercialisé dans le respect de critères sociaux, économiques et environnementaux. Enfin, le label Rainforest Alliance a pour objectif de créer un futur meilleur pour l'humain et la nature en faisant du commerce responsable la nouvelle norme.

- **1 287** caféiculteurs ont bénéficié de **163 769 €** de primes générées pour le développement du commerce équitable et le soutien de l'agriculture biologique en 2019

## II/ ACCROÎTRE LES COMPÉTENCES DE NOS COLLABORATEURS



### — Toujours se former, même à distance

La crise sanitaire de l'année 2020 a mis en évidence la nécessité de développer une alternative aux parcours de formation en présentiel, c'est pourquoi nous avons mis en place des formations à distance. De nombreuses thématiques sont accessibles, tant à nos collaborateurs qu'à nos clients et aux écoles hôtelières, dont notre cursus en caféologie. L'interactivité est au cœur du concept et les sessions de formations se nourrissent des échanges avec les formateurs, par exemple au travers de dégustations de cafés envoyés aux participants en amont des sessions de formation.

En 2019/20, une toute première promotion de nos techniciens SAV a présenté et obtenu le CQP Agent de maintenance - Réparateur de machines à café. Une deuxième promotion est lancée sur 2020-2021.

III/ CULTIVER LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL  
ET CONFORTER LE SENTIMENT D'APPARTENANCE



— Convivialité et qualité de vie  
au cœur de notre entreprise

Des lieux de pause conviviaux avec un accès à toutes les boissons maison, des repas annuels, des séances de sport et des tutoriels de relaxation... Si nos initiatives habituelles ont connu un temps d'arrêt en 2020, nous veillons au quotidien au bien-être de nos collaborateurs. Et, parce que l'intégration des arrivants dans l'entreprise constitue une étape essentielle du parcours professionnel de chacun, nos nouveaux employés suivent un programme complet : remise d'un livret d'accueil, formation en caféologie et rencontre avec les différents métiers de la Maison.

<p><b>98 %</b> de nos collaborateurs sont embauchés <b>en contrat à durée indéterminée</b></p>	<p><b>Index d'égalité professionnelle</b> femmes / hommes : <b>89/100 en 2020</b></p>
	<p><b>10,3 ans</b> c'est la <b>moyenne d'ancienneté</b> de nos collaborateurs</p>

**Inclusion :**

la production de **151 tonnes d'assemblages labellisés**  
a été **confiée à un ESAT** en 2019



— Solidaires face à la  
crise

Alors que la France était à l'arrêt et une partie de nos équipes au chômage partiel, l'activité de nos ateliers de seconde vie des matériels d'Expresso Service battait son plein. Pour leur prêter main-forte, des salariés de Cafés Richard et d'Alto café se sont portés volontaires. Une solidarité qui a permis de poursuivre la rénovation des matériels pendant le confinement.

— Faire circuler  
l'information

Newsletter interne de la branche café, informations RH, réunions d'information sur des sujets d'intérêt général... : les outils de communication destinés à nos collaborateurs viennent nourrir leur curiosité et leur connaissance de nos métiers et de notre entreprise.



PILIER No 4

# Préserver les ressources

— I —

Réduire l'empreinte carbone  
de nos activités

— II —

Intégrer une logique de cycle  
de vie de nos produits

— III —

Produire durable et protéger  
la biodiversité

## I/ RÉDUIRE

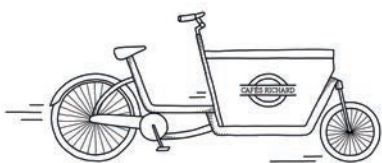
L'EMPREINTE CARBONE  
DE NOS ACTIVITÉS



### — Chaque kilomètre compte

Pour réduire notre impact carbone, nous avons mis en place un logiciel d'optimisation des tournées de nos 60 livreurs en Île-de-France depuis 2014. Les résultats sont encourageants : nous avons réduit de 9 % le nombre de kilomètres qu'ils parcourent chaque année. Cet outil sera bientôt déployé partout en France.

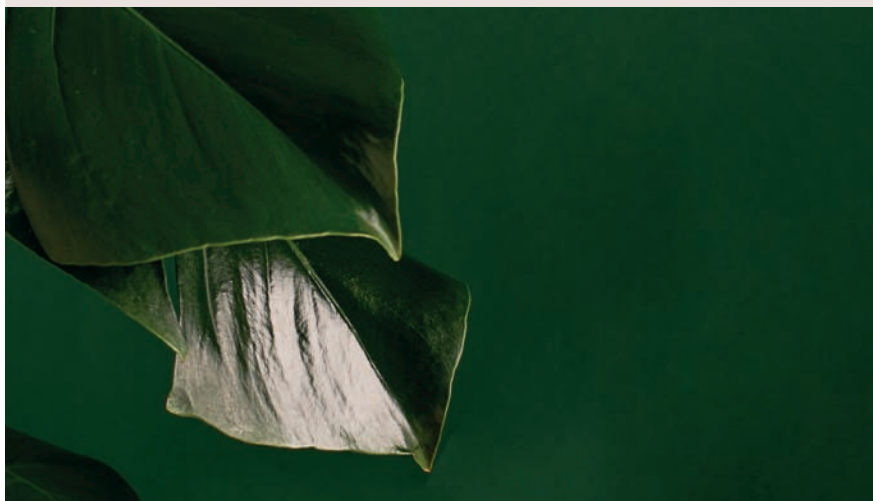
Nous utilisons 8 véhicules électriques et 2 véhicules roulant au gaz naturel. À Paris, nos livraisons de petits colis sont assurées à vélo électrique. Et, pour acquérir les bons réflexes, nos collaborateurs sont formés à l'écoconduite. Nous sommes par ailleurs intégrés à la démarche de réflexion des « États généraux du stationnement » de la Ville de Paris dont l'objectif est de réussir la transition écologique de la livraison urbaine.



- **8 véhicules électriques** et **2 véhicules GNV** à ce jour et la flotte est en cours de développement

## II/ INTÉGRER

UNE LOGIQUE DE CYCLE  
DE VIE DE NOS PRODUITS



### — Réduire, recycler, réutiliser... réinventer nos emballages

Dans le cadre d'un appel à projets mené par Citéo, nous participons, avec cinq autres entreprises agroalimentaires, à la mise au point d'un film souple barrière en polyéthylène qui rendra nos emballages recyclables. En 2020, nous avons également diminué l'épaisseur de nos films d'emballages des paquets de café en grains. En 2021 nous prévoyons par ailleurs des emballages en papier recyclable pour un grand nombre de références de cafés et de thés.

- **-8 tonnes** d'emballages par an grâce à la réduction de l'épaisseur de nos films

### — Sauver nos invendus et lutter contre le gaspillage alimentaire

« Agir ensemble pour ne pas perdre les produits invendus » : c'est le credo de l'entreprise Phenix avec qui nous avons mis en place un partenariat en 2020. Son rôle : récupérer nos tisanes, cafés, sucres, sirops, etc. invendus pour les redistribuer à des associations caritatives. Premier bilan de notre action anti-gaspillage : entre janvier et octobre 2020, 13 tonnes de nourriture ont été redistribuées et l'équivalent de 38 517 euros a été versé en dons de produits alimentaires aux associations.

### III/ PRODUIRE DURABLE ET PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

#### — Responsables de la nature et des Hommes

Nous soutenons le développement de filières de production biologiques et responsables de cafés, thés, tisanes et cacao. Notre objectif : doubler la quantité de cafés responsables et que 100 % de nos pures origines soient traçables d'ici fin 2021. La traçabilité de nos cafés verts est essentielle considérant les filières lointaines et l'évolution des contextes géopolitiques. Elle garantit le terroir, le mode de culture et ses spécificités. Ce critère est une condition nécessaire aux engagements long terme avec nos partenaires caféiculteurs et au soutien de projets de développement.



#### Préserver la biodiversité de Sumatra

Depuis 2013, nous sommes engagés dans le Sumatran Orangutan Conservation Program (SOCP). Son objectif : préserver les orangs-outans de Sumatra, aider les producteurs de café à conserver leur terre en luttant contre l'agriculture intensive et la déforestation et encourager la plantation de café écologique et durable. Et nous commercialisons le café de spécialité issu de ces plantations sous la marque Orang Utan Coffee.

- **100 000 euros** : c'est le montant de notre engagement auprès du SOCP
- **300 orangs-outans** réintroduits dans la forêt tropicale de Sumatra

#### — Valoriser nos déchets et instaurer des pauses-café compostables

Nous avons mis en place des solutions de valorisation de nos déchets : compostage de nos pellicules de café vert, recyclage de nos plastiques, cartons, palettes, etc.

Aussi, pour accompagner nos clients dans la réduction de leurs déchets, nous avons élaboré des solutions concrètes pour créer des pauses-café qui ne laissent aucune trace : capsules végétales biodégradables et compostables, spatules en bois, gobelets en carton compostables à domicile, couvercles en fibre végétale, emballages de sucre papier, etc.

#### Du café pour les champignons

Nous collectons le marc généré par les cafés consommés au sein de l'Académie du Café et par les collaborateurs de notre siège de Gennevilliers. Il est ensuite réutilisé comme substrat dans la culture de champignons ou en compost dans une démarche d'économie circulaire. Une solution que nous proposons désormais à nos clients parisiens.

- **15 tonnes** de marc de café valorisées en 2019
- **55 %** des déchets recyclés ou compostés sur le site de Gennevilliers en 2020 (objectif 2021 : 60 %)

# Notre communauté dédiée aux professionnels :

cafesrichard.fr



# Rejoignez...

#AmoureuxDesCafés  
#UnCaféPleinDeRessources  
#UnMomentRichard

# Notre communauté grand public



**Boutiques  
Comptoirs Richard**  
comptoirsrichard.fr



**Alto café  
pour corners mobiles  
& coffee-shops nomades**  
altocafe.com



**Brûlerie  
des Gobelins**

