



11 novembre 2024

Original : anglais

F

**Définitions existantes du café de
spécialité**

Contexte

1. Lors de la 2^e réunion du Groupe de discussion sur le café de spécialité tenue le 3 juillet 2024, les Membres ont décidé d'examiner les définitions existantes du café de spécialité.
2. Les définitions existantes du café de spécialité figurent à l'annexe I.

Mesure à prendre

Le Groupe de discussion sur le café de spécialité est invité à examiner ce document.

1. Association des Cafés de Spécialité (*Specialty Coffee Association ; SCA*)

Utilisé par : Origin Roasters (Royaume-Uni), We Are Coffee Company (Royaume-Uni), Blue Box Coffee (Royaume-Uni), Guenter Coffee Roasters (Allemagne), Firebird Coffee Company (Royaume-Uni), Mountain City Coffee Roasters (États-Unis d'Amérique), Perk Coffee (Singapour), Vietnam Coffee United (Vietnam), VN Beans (Viet Nam), Buah Berdikari (Indonésie), Association des Cafés de Spécialité du Japon/d'Indonesia/du Canada/d'Espagne (Japon, Indonésie, Canada et Espagne), Luxe (Chine), China Story (Chine)

- Le café de spécialité peut toujours exister grâce au dévouement des personnes qui ont fait constamment de la qualité leur priorité absolue dans la vie. Ce n'est pas le travail d'une seule personne dans le cycle de vie d'un grain de café ; la spécialité ne peut se produire que lorsque tous les acteurs de la chaîne de valeur du café travaillent en harmonie et mettent l'accent sur les normes et l'excellence du début à la fin.
- La SCA établit également des normes claires sur le processus de classement du café. Une exigence minimale pour un café de spécialité est le nombre de défauts : pour être considéré comme une spécialité, un café doit avoir 0 à 5 défauts tous les 350 g de grains moulus.

2. Institut de la qualité du café

Utilisé par : Specialty Kava (Slovénie), NationWide Coffee (Royaume-Uni), Third Wave Coffee Roasters (Royaume-Uni), Firebird Coffee Company (Royaume-Uni), Happ11 (Viet Nam), Yunnan Coffee Traders (Chine)

- Grains exempts d'impuretés et de défauts qui ont des attributs sensoriels distinctifs. Ces attributs, qui comprennent une tasse propre et sucrée, un corps équilibré et une acidité, donnent à la boisson un score de plus de 80 points dans une analyse sensorielle. En plus de la qualité intrinsèque, les cafés de spécialité doivent avoir une traçabilité certifiée et répondre à des critères de durabilité environnementale, économique et sociale tout au long des étapes de la production.

3. Centre du commerce international

Utilisé par : Perfect Daily Grind (Royaume-Uni), Landed Coffee (Espagne)

Paramètres indicatifs

- i. Café standard
 - Désignation de qualité standard (qualités commerciales)
 - Définition de qualité minimale, prix le plus bas possible
 - Nombre clair de défauts, mais peu d'attributs de qualité
 - Le prix est le principal moteur
 - Les qualités sont souvent interchangeable et commercialisées en paniers
 - Souvent négociés en gros volumes (charges de conteneurs multiples dans des spreads à terme)

- Paramètres de qualité définis par ICE pour les appels d'offres Arabica et Robusta
- Logique de tarification volatile ; principalement négocié sur une base différentielle, logique de prix-à-fixer
- Traçabilité faible ou inexistante (accent mis sur la sécurité alimentaire), pas d'accent majeur sur les certifications, les vérifications en tant qu'alternative viable
- Les acheteurs finaux sont généralement les grands torréfacteurs, les fabricants de produits solubles, le secteur industriel.
- Couramment utilisé dans les mélanges
- Approche commerciale / marchandise
- Facilement substituable
- La catégorie comprend le tri, les grades inférieurs, les lots de stock, etc.

ii. Café de qualité supérieure

- Approche régionale (ex. Mogiana, Caldas, Yirgacheffe)
- Équilibre la qualité avec le prix / valeur
- Négocié sur une base différentielle ou sur une base ferme
- Prix premium pour une définition de la haute qualité (par exemple, tasses strictement douces, fines, fantaisie)
- Combine des facteurs de traçabilité et des normes volontaires telles que Fairtrade, Organic, RFA/UTZ, ou des programmes de développement durable d'entreprise tels que Nescafé PLAN, Starbucks CAFE Practices, Nespresso AAA, Lavazza Terra et Tchibo Joint Forces!
- Les acheteurs finaux sont généralement des torréfacteurs de taille moyenne à grande et des chaînes de café nationales ou grandes. Les petits acheteurs ont accès via les importateurs
- Généralement une qualité par conteneur, mais plusieurs conteneurs de même qualité
- Accès au marché via des composants de qualité supplémentaires : traçabilité, projets de durabilité, co-investissements, etc.
- Fréquemment utilisé comme « origine unique »
- Parfois utilisé pour mélanger et obtenir un profil de tasse spécifique

iii. Café de spécialité

- Définition de la plus haute qualité : l'objectif principal est la qualité, le prix est d'une importance secondaire.
- La plupart du temps négociés sur une base ferme
- La qualité est le principal moteur, avec la présence de saveurs souhaitables et d'autres attributs tels que la variété, le traitement post-récolte et les certifications
- Profil sensoriel de dégustation : SCA-grading, Q cupping, etc.

- Appellation de qualité explicite : région spécifique, exploitation, variété, altitude, agriculteur / producteur
- Processus de production innovant et traditionnel (p. ex. pulpe naturelle / miel, vieillissement en fût, fermentation anaérobie et levure)
- Micro-lots difficilement reproductibles, cafés de championnats, Excellence Cup, etc.
- Qualités multiples par contrat / conteneur, valeur élevée du café
- Les plantations de café disposant d'un savoir-faire, d'un financement et d'un accès aux marchés internationaux suffisants deviennent des « producteurs exportateurs »
- Traçabilité totale (plantation / portion de terre) et si certifications, alors majoritairement Bio et Fairtrade
- Acheteurs finaux : Torréfacteurs de petite / moyenne taille, magasins ponctuels, chaînes de café de petite / moyenne taille. Présence croissante sur les marchés de la vente au détail et du numérique.
- Partenariat / commerce direct / stabilité d'approvisionnement (contrats long terme d'au moins un an)
- Torréfacteurs artisanaux, fraîchement torréfiés
- Plus rare (par exemple, notations de dégustateur élevées, différentiels élevés, zéro défaut, parcours uniques)

4. Association brésilienne des cafés de spécialité

Utilisé par : Mokka Specialty Coffee (Grèce), Horsham Coffee Roaster (Royaume-Uni), XLIII Coffee (Viet Nam)

« Les cafés de spécialité sont des grains exempts d'impuretés et de défauts qui ont des attributs sensoriels distincts. Ces attributs, qui comprennent une boisson propre et sucrée, un corps et une acidité équilibrés, qualifient la boisson comme supérieure à 80 points dans l'analyse sensorielle. En plus de la qualité intrinsèque, les cafés de spécialité doivent avoir une traçabilité certifiée et se conformer à des critères de durabilité environnementale, économique et sociale à toutes les étapes de la production. »

5. Hooshmand

Utilisé par : Hooshman (Inde), Naivo (Inde)

1. Approvisionnement en grains de haute qualité et torréfaction :
 - i. À partir de torréfacteurs haut de gamme établis
 - ii. Le café/les torréfacteurs torréfie(nt) son/leur propre café sur place, via le commerce direct ou un importateur spécialisé
2. Torréfaction scientifique :
 - i. Le café offre plus d'une méthode d'infusion

- ii. Barista/torréfacteur/acheteur a concouru et obtenu des places dans la compétition régionale (ce qui implique un certain niveau de soin)

6. Erna Knutsen

Utilisé par : Sprudge (Royaume-Uni), Third Wave Coffee Roasters (Royaume-Uni), GoSpecialty (États-Unis), San Remo Machines (Italie), Mountain City Coffee Roasters (États-Unis)

Café de spécialité est un terme pour la plus haute qualité de café disponible, généralement lié à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, en utilisant du café d'origine unique ou d'un seul État. Le terme a été utilisé pour la première fois en 1974 par Erna Knutsen dans un numéro de Tea & Coffee Trade Journal. Knutsen a utilisé café de spécialité pour décrire des grains de la meilleure saveur qui sont produits dans des microclimats spéciaux. Le café de spécialité est considéré par les agriculteurs et les préparateurs comme la troisième vague de café, en particulier dans toute l'Amérique du Nord. Il s'agit d'une demande moderne de café de qualité exceptionnelle, à la fois cultivé et infusé à un niveau nettement supérieur à la moyenne.

7. Association des Cafés de Spécialité du Japon

Utilisé par : Association des Cafés de Spécialité du Japon (Japon)

« Café que les consommateurs évaluent et dont ils sont satisfaits. »

8. Ministère de l'Économie, Mexique

Utilisé par : AMECAFE (Mexique), ANACAFE (Mexique), Cafiver (Mexique), S.A. DE C.V, Instituto Tecnológico de Veracruz (Mexique), Instituto Mexicano de Normalización (Mexique), A.C. (IMNC), Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (Mexique), SABORMEX, S. A DE C. V., Grupo Nestlé México (Mexique)

Le champ d'application de la définition comprend des attributs sur la qualité, l'analyse sensorielle et les défauts. La norme complète est disponible ici : <http://www.economia-mx.gob.mx/normas/nmx/2009/nmx-f-177-scfi-2009.pdf> (disponible en espagnol uniquement)

9. Rwanda Standards Board et National Agricultural Export Development Board

Le café est classé en fonction de sa taille, de sa teneur en humidité, de ses défauts, de son odeur, de sa couleur et de son goût en tasse. La réglementation actuelle est spécifique à chaque type de café (Arabica et Robusta), définissant des normes de qualité minimales pour l'exportation des grains de café afin d'assurer la qualité et la sécurité, comme indiqué ci-dessous :

Arabica

Un échantillon de 350 g est prélevé pour l'analyse physique et organoleptique (cupping) dans une approche sensorielle systématique avec laquelle les dégustateurs entraînés classent les cafés comme suit :

(a) **Entièrement lavé**

- Note de spécialité super : note de 90 à 100 %.
Pas plus de 5 défauts complets dans 350 g de café. Aucun défaut primaire autorisé, doit poser au moins un attribut distinctif dans le corps, la saveur, l'arôme ou l'acidité, doit être exempt de défauts et de souillures de tasse, pas de grains immatures, maximum de 5 % en dessous de la taille d'écran indiquée. Teneur en humidité comprise entre 10 et 12,5 %.

- Note de spécialité : note de 80 à 90 %.
Pas plus de 5 défauts complets dans 350 g de café. Défaut primaire autorisé, maximum de 5 % en dessous de la taille d'écran indiquée, doit poser au moins un attribut distinctif dans le corps, la saveur, l'arôme ou l'acidité, doit être exempt de défauts et de souillures de tasse, pas de grains immatures. Teneur en humidité comprise entre 10 et 12,5 %.