

Nos engagements **pour un café plus responsable**

COP GLOBAL COMPACT 2021
CAFÉS RICHARD



Qu'est-ce que le Pacte Mondial des Nations unies ?

Créé en 2000 par les Nations unies, le UN 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 responsable 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 1 600 adhérents en France, dont nous faisons partie, et 16 000 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 des produits et services

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 Maison célèbre cette année ses 130 ans. Attachés à préserver savoir-faire et savoir-être, notre trajectoire s'inscrit dans la durée et la transmission au fil des générations. C'est pourquoi nous sommes fiers d'être le premier torréfacteur français labellisé Engagé RSE & Responsibility Europe.

C'est une récompense pour notre entreprise familiale, reconnue durable et responsable, qui atteste du degré de maturité de notre démarche RSE. En complément, nous réitérons notre soutien au Pacte Mondial des Nations unies dans la mise en œuvre de ses dix principes autour des droits humains, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.

Notre ambition est d'être le torréfacteur et partenaire café des professionnels au service d'une croissance durable, qui développe ses activités en prenant soin des Hommes et de l'environnement, du grain à la tasse. Pour y répondre, notre démarche RSE repose sur 4 piliers : pérenniser nos activités, garantir la qualité des produits et services, prendre soin des hommes et des femmes du café et préserver les ressources.

Tous nos collaborateurs sont sensibilisés au quotidien à ces engagements forts car 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

L'ART FRANÇAIS DU CAFÉ

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



Cafés Richard, leader café de la restauration hors domicile en France, est un torréfacteur français qui transmet son savoir-faire 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 plus de 1000 personnes..

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 (six boutiques Comptoirs Richard à Paris, ainsi que des coffee-shops dans des lieux de voyage). Notre branche export permet également de faire connaître notre Maison à l'international. Aujourd'hui, Cafés Richard a obtenu le label Engagé RSE au niveau Confirmé, ainsi que le label Responsibility Europe, qui s'appuient sur la norme ISO 26000, seule référence internationale établie sur la responsabilité sociétale des organisations. Cette reconnaissance est le fruit d'un travail collectif qui implique chaque jour tous les collaborateurs, chacun à leur niveau, pour créer une croissance durable.



VINS
&
CAFÉS

Fondée en 1892, la Maison Richard puise ses racines dans une belle histoire de famille qui se confond avec la vie des cafés, bistrots et restaurants français.

Du raisin au verre puis quelques années plus tard, du grain à la tasse, la valeur et l'amour des terroirs

se perpétuent depuis trois générations. Cette longévité a été rendue possible grâce à la confiance de nos clients mais aussi à celle de nos équipes. C'est la mosaïque de leurs talents conjugués qui nous permet de faire rayonner depuis 130 ans cet art de vivre à la française qui nous est si cher.

Nos valeurs

Intégrité

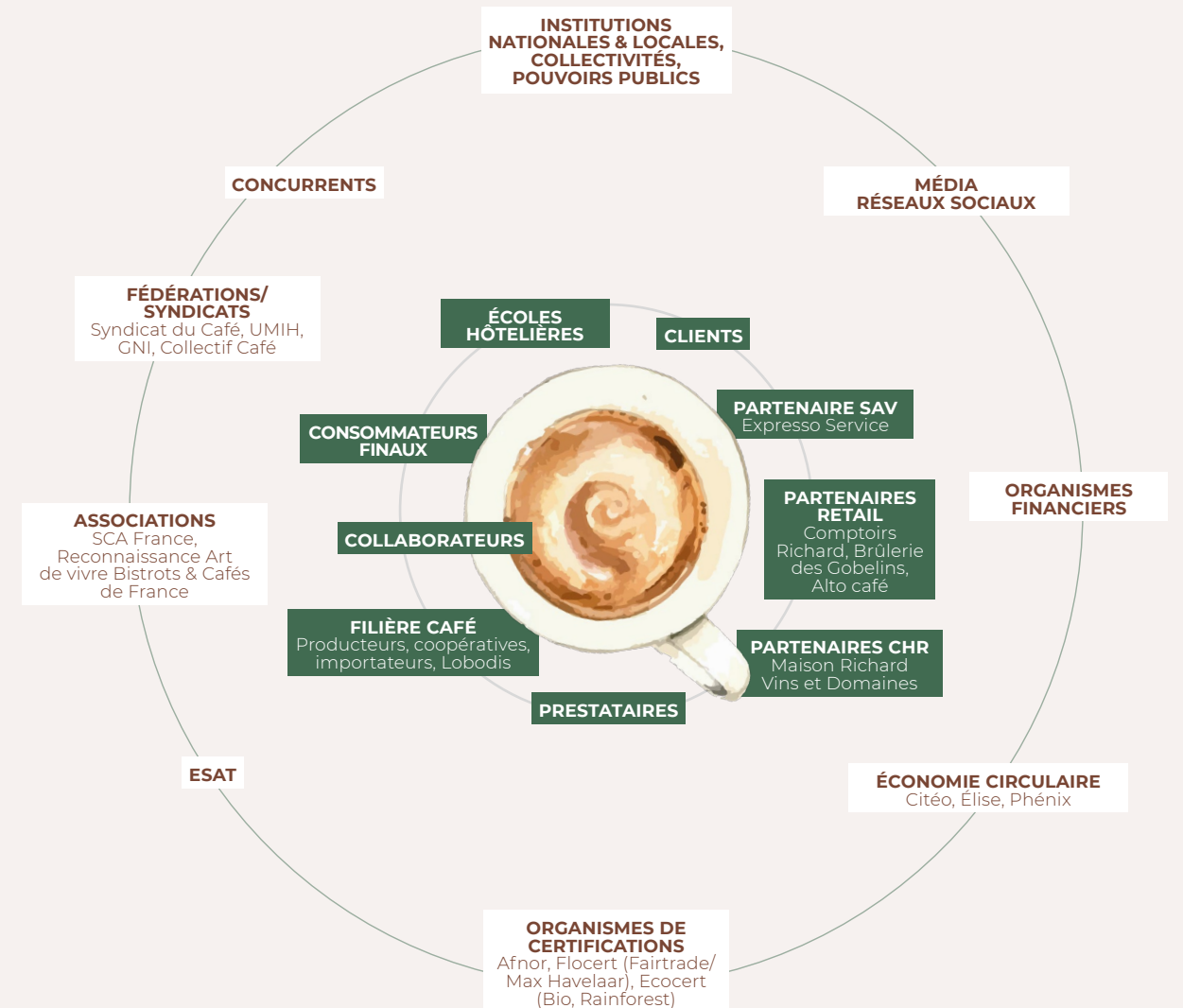
Établir une relation de confiance avec toutes nos parties prenantes est pour nous le seul gage d'un engagement profond.

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 N°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 —

Promouvoir l'art français du café
et des métiers de la restauration



I/ CONSOLIDER UNE CROISSANCE DURABLE ET RENTABLE



— Nos cafés à portée de clic

Lancée en 2020, ePro Cafés Richard est 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 des Hauts-de-France. Elle poursuit son déploiement partout en France en 2022. Nos clients y retrouvent leurs interlocuteurs habituels mais nos équipes continuent d'apporter des conseils personnalisés par téléphone ou à la livraison.

— Privilégier le local

91 % de nos gourmandises de bord de tasse sont made in France et 9 % proviennent d'Europe.

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. 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 les femmes et les hommes du café et engage nos fournisseurs à respecter les dix principes du Pacte Mondial des Nations unies.

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



— Partager un café et bien plus encore

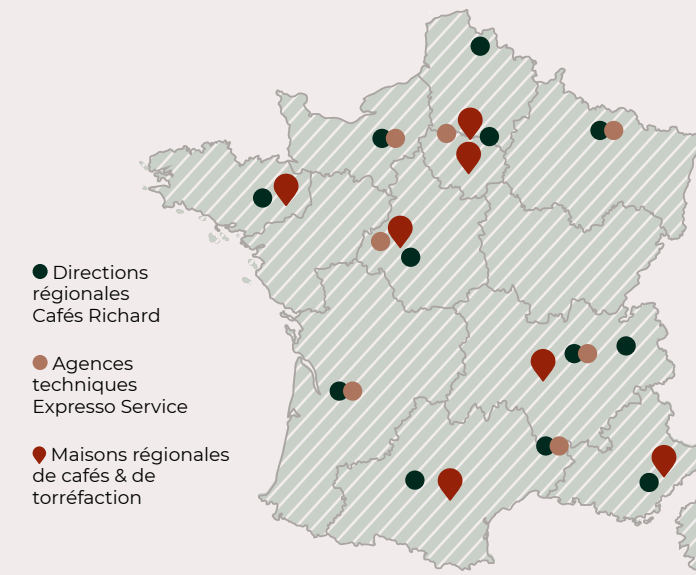
Que ce soit dans nos boutiques, corners, coffee-shops à la française ou en ligne, nous invitons les consommateurs à vivre l'expérience Cafés Richard et à découvrir nos engagements sociétaux et environnementaux. Notre présence se poursuit sur les réseaux sociaux où nous consolidons chaque jour nos liens 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 et chocolats a vu le jour, dont une gamme dédiée aux professionnels de la restauration.

+35 %
d'abonnés
sur les réseaux
sociaux

Présence digitale
Comptoirs Richard :
10 %
du CA sur le site
e-commerce

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

Douze directions régionales Cafés Richard et sept 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. Toujours majoritairement présents auprès de nos clients du CHR, nous répondons aux nouveaux modes de consommation de café en renforçant 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.

690
salariés, dont
58 %
en régions

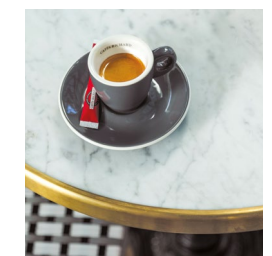
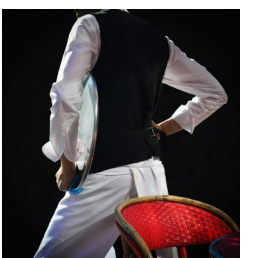
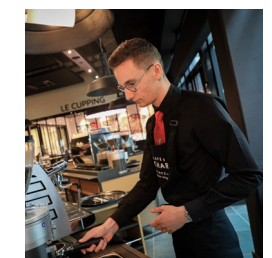
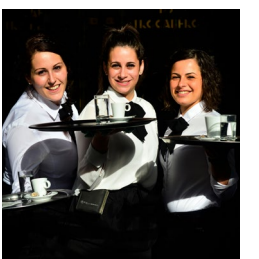
Près de
55 %
de nos collaborateurs
assurent un lien direct
avec nos clients

VI/ PROMOUVOIR L'ART FRANÇAIS DU CAFÉ 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 bistrot et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel », créée en 2018.

Nous accompagnons également chaque édition du Trophée Delair qui célèbre les métiers du Service en prônant la transmission du savoir-faire et du savoir-être. Nous partageons pleinement les valeurs de ce concours qui valorise le dynamisme et la créativité des jeunes d'écoles hôtelières, professionnels en devenir.



PILIER N°2

Garantir la qualité des produits et services

— 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



Brigitte Tohm / unsplash

PILIER N°2

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 process 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 et services 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.

100 %
de nos pures origines
sont traçables
jusqu'à la coopérative
ou la ferme.



Nos deux sites de torréfaction, basés à Gennevilliers (Hauts-de-Seine) et à Saint-Avertin (Indre-et-Loire), sont évalués dans le cadre de notre label Engagé RSE qui s'appuie sur la norme ISO 26000. Cette norme garantit notre maîtrise de la production et donne l'assurance de contrôles qualité effectués sur tous nos produits. Des audits internes réguliers viennent en complément des audits de l'Afnor.

- **2 sites** de torréfaction évalués
- **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 à 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 plus de 1 000 personnes (clients, écoles hôtelières, collaborateurs). 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.

- Plus de **1 000** personnes formées par an

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



— Le sens du service

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

— IV —
Mener une démarche éthique



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, 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, de pesticides de synthèse et exclut les organismes génétiquement modifiés, 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 assure des conditions de travail décentes, la protection de l'environnement et la formation des agriculteurs.

• **728 producteurs ont bénéficié de 103 157 € de primes** générées pour le développement du commerce équitable et le soutien de l'agriculture biologique en 2020.

II/ ACCROÎTRE LES COMPÉTENCES DE NOS COLLABORATEURS



— Toujours se former, même à distance

Les nouveaux usages du monde du travail nous ont conduits à mettre 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.

— Pionniers du CQP Agent de Maintenance - Réparateur de machines à café

Nous sommes les premiers en 2020 à avoir proposé à nos techniciens de passer ce Certificat de Qualification Professionnelle. Cette reconnaissance de compétences nationale, construite avec notre branche professionnelle, est la validation d'un savoir-faire métier très spécifique. Après le succès de la première promotion, une seconde est en cours sur l'année 2021/22.

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



— Convivialité et qualité de vie au cœur de notre entreprise

Parce que l'intégration des arrivants dans l'entreprise constitue une étape essentielle du parcours professionnel, nos nouvelles recrues suivent un programme complet : remise d'un livret d'accueil, formation en caféologie, tournée avec un livreur et rencontre avec les différents métiers de la Maison. Tout au long de l'année, nous veillons au bien-être de nos collaborateurs : lieux de pause conviviaux avec accès gracieux à toutes les boissons maison, repas annuels, dynamique collective autour du sport, via, entre autres, United Heroes, séances de sport... Les succès et les moments-clés sont célébrés avec les collaborateurs : label RSE, Père Noël secret, 130 ans de la Maison Richard en 2022... Notre dynamique CSE a également lancé un site Internet, Hello CSE, qui offre de multiples avantages. Enfin, une team RSE a été créée, représentant différents métiers de l'entreprise avec des ambassadeurs dans chaque direction régionale et un comité QVT.

98 %
de nos
collaborateurs
sont embauchés
en contrat à durée
indéterminée

Index d'égalité professionnelle
femmes / hommes :
80/100 en 2021

10,3 ans
c'est la **moyenne d'ancienneté**
de nos collaborateurs

Inclusion :

la production de **80 tonnes d'assemblages labellisés** a
été **confiée à des ESAT en 2021 (objectif : 100 T en 2022)**

IV / MENER UNE DÉMARCHE ÉTHIQUE

Notre charte éthique et sociale définit les responsabilités mutuelles de l'entreprise et des collaborateurs, mais aussi celles qui sont dues aux parties prenantes afin de travailler dans un climat de confiance et de respect.

Une politique anti-corruption a été établie sur la base d'une cartographie des risques. Selon le degré de criticité des risques, un plan d'actions préventives a été mis en place.



PILIER N° 4

Préserver les ressources

— I —

Réduire l'empreinte carbone
de nos activités

— II —

Lutter contre le gaspillage et
favoriser l'économie circulaire

— III —

Produire durable et protéger
la biodiversité



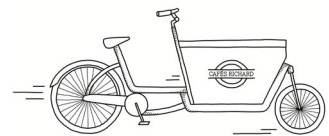
I/ RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS ACTIVITÉS



— Bilan carbone

En 2021, nous avons fait le choix de réaliser un bilan GES (Gaz à effet de serre), afin d'améliorer notre empreinte carbone. Grâce à l'audit énergétique réalisé dans le même temps, nous pouvons travailler sur un plan d'actions concret.

Objectif :
-165
tonnes de CO₂ / an



Depuis octobre 2021, 100 % des livraisons de café vert en citerne en provenance du Havre sont en transport GNL (Gaz Naturel Liquéfié), soit 70 % de nos volumes de café vert, réduisant ainsi l'impact environnemental du transport.

Objectif 2022 : 60 % des camions de livraison Paris/IDF seront électriques.

II/ LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET FAVORISER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

— Réduire :

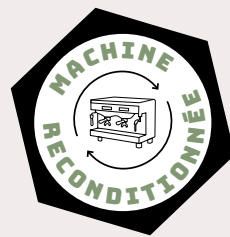
Dans le cadre d'un appel à projets mené par Citéo, nous participons, avec cinq autres entreprises agroalimentaires, à la mise au point d'un film souple barrière en polyéthylène (PE) qui rendra nos emballages recyclables.

En 2021, nous avons développé des emballages en papier recyclable pour un grand nombre de références de cafés, thés et tisanes.

- **Réduction de la quantité d'emballage sur nos produits** : - 8 tonnes d'emballages/an grâce à la réduction de l'épaisseur de nos films sur les paquets de café
- **Réduction de la quantité d'encre** sur nos packagings

— Réemployer :

- **Expresso Service s'engage à préserver les ressources et l'environnement** en offrant une seconde vie aux matériels au sein de ses trois ateliers de rénovation.



— Recycler :

Nous offrons une opportunité de fin de vie circulaire pour nos produits, par exemple :

- **La pause-café compostable**
En partenariat avec Elise et pour accompagner nos clients dans la réduction de leurs déchets, des solutions concrètes sont proposées 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.
- **Les gobelets à emporter** : une offre recyclable et une offre compostable.



— Lutter contre le gaspillage alimentaire :

Cafés Richard a établi des partenariats solides avec des banques alimentaires, épiceries solidaires et associations pour donner les invendus, notamment via Phenix et Solaal. En 2021, ce sont ainsi 105 tonnes de denrées alimentaires qui ont pu être redistribuées. Nous sommes également signataires du pacte Too Good To Go afin de lutter contre le gaspillage alimentaire causé par les dates de consommation.

- **51%** des déchets recyclés ou compostés sur le site de Gennevilliers en 2021, en collaboration avec des organismes spécialisés tels que Cèdre, Les Alchimistes... (objectif 2022 : 60%)

III/ PRODUIRE DURABLE ET PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ

— Cafés de spécialité

Cafés Richard défend les valeurs des Cafés de Spécialité. Un engagement qui se poursuit main dans la main avec nos partenaires importateurs et coopératives. Nos cafés de spécialité sont responsables et 100 % traçables. Le sourcing exigeant des meilleures origines se combine à notre devoir de prendre soin de la terre et des caféiculteurs, notamment au travers de labels qui nous engagent (Bio, Fairtrade/ Max Havelaar et Rainforest Alliance).



Préserver la biodiversité

• À 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. 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

• **Au Pérou, région de Cajamarca** : nous accompagnons les producteurs dans leurs pratiques d'agroforesterie ainsi que dans la commercialisation de leurs cafés (prime 2021 : 7 500 €)

• **Au Brésil** : aide à la rénovation des plantations détruites lors des gelées de l'été 2021 (prime en 2022)

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**
bruleriedesgobelins.fr

