

Café dessert



en quête de l'arôme parfait



Les vrais amateurs savent que tous les cafés ne procurent pas le même plaisir gustatif. Si rien ne vaut les grains fraîchement moulus, certains mélanges vendus en supermarché se révèlent délicieux.



'un point de vue technique, les grains de café sont en fait les noyaux de la cerise du caféier. Ils sont récoltés, séchés et torréfiés.

C'est surtout la dernière étape qui libère les arômes et les goûts. Le café préparé avec des grains fraîchement moulus est incomparable, mais cela demande évidemment plus de temps et d'efforts. Cependant, les cafés déjà moulus n'ont pas forcément moins de goût : nous en avons trouvé plusieurs très convenables, et même délicieux.

100 % arabica ou plutôt amer ?

Le Belge moyen consomme plus de 6 kg de café par an, soit un nombre impressionnant de 854 tasses. Seule une minorité opte pour du café soluble, tandis que les portions individuelles en pads et capsules font de plus en plus fureur. Nous nous sommes intéressés aux cafés moulus traditionnels, et plus précisément aux variantes dessert.

Le café du grain d'arabica contient moins de caféine et est moins amer que la variété robusta. Si vous aimez votre café doux et délicat, choisissez de préférence un mélange 100 % arabica. Si vous préférez un café plus fort et plus amer, optez pour un mélange d'arabica et de robusta. Les teneurs en caféine mesurées étaient comprises entre 1,6 et 2,9 %.

Un bon café doit être sec, bien conservé, exempt d'impuretés et surtout, délicieux une fois préparé.

COMMENT NOUS TESTONS

Nous avons acheté 30 cafés moulus dessert en supermarché, aussi bien des mélanges d'arabica et de robusta que du café 100 % arabica. Nous les avons soumis à une analyse chimique en laboratoire : nous avons notamment recherché d'éventuels contaminants et mesuré la teneur en caféine et le taux d'humidité. Nous avons également examiné les étiquettes. Enfin, nous avons préparé 30 tasses de café de manière identique afin que nos six experts puissent évaluer l'intensité de la couleur, l'arôme, le goût, l'arrière-goût, l'amertume, l'acidité, le corps et l'équilibre.

LE REVERS DE LA MÉDAILLE

Il faut savoir que le café vendu dans nos supermarchés vient de loin –

Une bonne conservation

Le taux d'humidité des grains est très important pour la conservation. En effet, le café a tendance à absorber l'humidité, ce qui nuit au goût, raccourcit la durée de conservation et augmente le risque d'apparition de "mycotoxines". Ces substances toxiques sont produites par des moisissures et peuvent être nocives pour la santé. Les cafés testés contenaient entre 2,6 et 5 % d'humidité. Six d'entre eux flirtaient toutefois avec ce plafond légal de 5 %, d'où le □ que nous leur avons attribué.

En Belgique, la loi impose également des limites pour les teneurs en cendres et en matière sèche. Parmi les cafés analysés, aucun ne dépassait les 6 % de cendres autorisés et tous étaient au-dessus du minimum légal de matière sèche d'extrait soluble dans l'eau, fixé à 22 %. Notons que plus cette dernière valeur est élevée, plus le café a du corps.

Aucune substance toxicologique

Les cafés testés ont tous reçu une excellente note au niveau de la sécurité alimentaire.

Malgré un taux d'humidité relativement élevé pour certains, aucun ne contenait

»



généralement du Brésil ou d'Ethiopie. Nous avons donc envoyé un questionnaire à huit marques de café internationales pour connaître leurs engagements éthiques et écologiques dans les plantations. Concrètement, nous voulions savoir quels efforts elles fournissaient à différents niveaux : responsabilité sociale, écologie, transparence et communication avec les parties prenantes. Pour compléter ces résultats, nous avons mené des enquêtes de terrain dans des plantations de café au Brésil et en Ethiopie, en interrogeant les travailleurs sur leurs conditions de travail.

» d'ochratoxine A - substance nocive produite par des moisissures. Même chose pour l'acrylamide, une substance probablement cancérigène formée lors de la cuisson et qui n'était présente dans aucun produit en quantité inquiétante. De plus, la teneur réelle en acrylamide de



Aucun café ne contenait de substances toxiques en quantité importante

vos tasse de café est encore plus faible que dans le café moulu, puisque vous ajoutez de l'eau. Il serait difficile de réduire encore ce taux, car cela aurait un impact sur son goût. Une torréfaction plus longue diminue l'acrylamide, mais le goût en serait moins apprécié dans nos contrées. En outre, une

CAFÉ DESSERT MOULU	PRIX au kg	DESCRIPTION	RÉSULTATS DES TESTS							SCORE FINAL SUR 100
		Poids (en g)	Etiquetage	Caféine (en %)	Humidité	Cendres	Matière sèche d'extrait soluble dans l'eau	Contaminants	Goût	
RIOBA Dessert moulu 100 % Arabica (Makro)	8,91	1000	☐	1,6	+	☒	☒	☒	☒	88
OXFAM FAIRTRADE Dessert coffee (Oxfam)	11	250	+	1,9	+	☒	☒	☒	☒	87
DELHAIZE BIO Dessert moulu 100 % Arabica	11,96	250	+	1,7	☐	☒	☒	☒	☒	86
FORT Dessert moulu torréfrés	11,84	250	☐	1,8	+	☒	☒	☒	☒	84
CARREFOUR SOLIDAIR Café dessert moulu	11	250	+	1,6	+	☒	☒	☒	+	80
SPAR Café dessert premium	9	250	☐	2,1	+	☒	☒	☒	+	78
CAFÉ LIÉGEOIS Subtil café moulu	10,68	250	☐	1,7	+	☒	☒	☒	+	77
DELHAIZE Dessert 100 % Arabica	9,04	250	+	1,7	+	☒	☒	☒	☐	69
CARREFOUR DISCOUNT Café dessert moulu	5,18	500	+	1,9	☐	☒	☒	☒	☐	69
PERLA Arôme complet filtration rapide (Albert Heijn)	7,96	250	+	1,9	+	☒	☒	☒	☐	69
BELLAROM Café dessert moulu (Lidl)	5,18	500	+	1,7	+	☒	☒	☒	☐	68
JACQMOTTE Moulu	12,68	250	☐	1,8	+	☒	☒	☒	☐	68
BEYERS Dessert royal	10,46	2 × 250	–	1,9	+	☒	☒	☒	☐	66
CARREFOUR Dessert	9,08	250	+	1,6	+	☒	☒	☒	–	60
CORA Café dessert moulu	9,32	250	☐	1,8	+	☒	☒	☒	–	58
DOUWE EGBERTS Café dessert moulu	11,48	250	☐	1,8	+	☒	☒	☒	–	58
MARKUS Dessert 100 % Arabica (Aldi)	5,58	500	☐	1,7	☐	☒	☒	☒	–	57
PLANTEUR DES TROPIQUES Café dessert moulu (Intermarché)	10	250	☐	1,9	+	☒	☒	☒	–	57
ROMBOUTS Dessert original café moulu	13,48	250	☐	1,9	+	☒	☒	☒	–	57
TOP-BUDGET Café dessert moulu (Intermarché)	5,20	250	☐	2,3	+	☒	☒	☒	–	56
CORSO Café dessert moulu sous vide	8,48	250	–	2,3	+	☒	☒	☒	–	56
CHAT NOIR Dessert	10	250	–	2,1	+	☒	☒	☒	–	55
GRAINDOR Dessert moulu (Colruyt)	5,24	250	–	2,0	☐	☒	☒	☒	–	54
CARREFOUR SELECTION Café moulu dessert premium	10,60	250	+	1,6	+	☒	☒	☒	☐	53
DELHAIZE 365 Coffee dessert	5,18	500	☐	1,9	+	☒	☒	☒	☐	51
PÉLICAN ROUGE Café dessert moulu Arabica & Robusta	13,4	12 × 250	☐	2,4	+	☒	☒	☒	☐	47
EVERYDAY Café dessert moulu (Colruyt)	5,16	500	+	2,3	☐	☒	☒	☒	☐	46
ARO Café dessert moulu (Makro)	5,18	4 × 500	☐	2,4	+	☒	☒	☒	☐	46
WINNY Café dessert moulu	5,72	250	☐	2,4	+	☒	☒	☒	☐	43
BONTAS Café dessert moulu	5,18	2 × 250	–	2,9	☐	☒	☒	☒	☐	40



COMMENT LIRE LE TABLEAU

Caféine Pour ce test, nous donnons la teneur en caféine à titre purement informatif. Elle n'entre pas en compte dans le calcul du score. Les grains d'arabica contiennent 1 à 2 % de caféine, les grains de robusta 2 à 3 %.

Humidité Le café doit rester sec durant sa conservation. S'il est trop humide, il moisira et perdra son goût rapidement. La législation belge impose un taux d'humidité de maximum 5 %.

Cendres La loi limite la présence de cendres à 6 %.

Matière sèche d'extrait soluble dans l'eau La présence de matière sèche pouvant se dissoudre dans l'eau bouillante donne du corps au café. En vertu de la loi, il doit en contenir minimum 22 %. Ce pourcentage peut varier, puisque le café est généralement un mélange de plusieurs variétés.

Contaminants Nous avons recherché la présence d'acrylamide, de trichloroanisole (TCA) et d'ochratoxine A, une mycotoxine produite par des moisissures qui peut apparaître en cas d'humidité. Le TCA donne un goût bouchonné (tout comme dans le vin), et tant l'acrylamide que l'ochratoxine A peuvent être dangereuses pour la santé.

Meilleur du test
 Maitre-Achat
 Choix avantageux
 Bonne qualité

Très bon test
 Bon
 Moyen
 Médiocre
 Mauvais

torréfaction plus longue produit plus de furane, un autre contaminant pouvant avoir des effets toxiques.

Pas de trace non plus de trichloroanisole (ou TCA), la substance qui donne un goût bouchonné au vin, et qui gâche aussi le goût et l'arôme du café. Sa présence indiquerait une pollution des grains de café bruts, puisqu'elle est due à une infection par une moisissure lors du séchage.

Le TCA est donc le signe d'un problème lié à l'origine du café, aux conditions météorologiques durant la culture ou à la conservation des grains non torréfiés.

L'origine passe souvent à la trappe

Au niveau des étiquettes, nous avons surtout noté l'absence de l'origine et de la variété. Ces informations sont facultatives, mais peuvent aider le consommateur à faire son choix.

Seuls deux cafés, Oxfam et Café Liégeois, précisent dans quel pays les grains de café ont été cultivés.

Et si certaines marques indiquent effectivement s'il s'agit d'arabica pur ou d'un mélange avec du robusta, les



Exception faite de quatre cafés vraiment délicieux, le goût déçoit dans plus de la moitié des cas

proportions exactes ne sont que rarement mentionnées.

Nous avons çà et là pénalisé l'absence de conseils relatifs à la conservation ou de coordonnées de contact lors de l'attribution du score.

Peu de cafés sont excellents

Même si nous n'avons constaté aucun problème technique, peu de cafés ont répondu à nos attentes en matière de goût. Seuls sept ont réellement trouvé grâce aux yeux de nos experts, et plus de la moitié ont échoué au test pour ce critère - qui est peut-être le plus important. Trouver un bon café n'est donc pas si facile. Si les produits Carrefour Discount et

Bellarom offrent selon nous le meilleur rapport qualité-prix, ils n'étaient toutefois pas à la hauteur en ce qui concerne le plaisir de dégustation.

Il faut aussi noter que les grands conditionnements ne sont pas toujours plus avantageux et qu'il est de surcroît préférable de choisir des plus petits paquets car le café perd assez vite son goût une fois l'emballage ouvert.

Tout en haut du classement, les deux cafés qui sortent du lot sont le mélange 100 % arabica de Rioba, qui n'est hélas disponible que pour les détenteurs d'une carte Makro, et le café Fairtrade d'Oxfam, qui est en outre cultivé de manière équitable et durable.

Avec des prix au kilo qui avoisinent respectivement 9 € et 11 €, ces excellents cafés se situent plutôt dans la fourchette de prix supérieure du test, mais la différence de goût est notable.

Sans parler de la satisfaction de faire une bonne action si vous optez pour Oxfam : vous payez certes un peu plus pour ce café savoureux et équitable, mais en sachant que les cultivateurs reçoivent, eux, un prix équitable en échange.

Café dessert moulu Notre sélection



88

RIOBA Dessert moulu 100 % Arabica (Makro)

Une amertume pas trop dominante, un goût original et exotique, beaucoup de corps – nos experts en auraient volontiers repris une tasse. Malheureusement réservé aux membres Makro et seulement en paquets de 1 kg.
8,91 €/kg



87

OXFAM FAIRTRADE Dessert coffee

Un café réellement délicieux, mais aussi le plus équitable (socialement responsable) du test. Ce café n'est pas commercialisé dans les supermarchés, vous devrez vous rendre dans un magasin Oxfam pour l'acheter.
11 €/kg



69

CARREFOUR DISCOUNT Café dessert moulu

Voici un café qui constitue un bon rapport qualité-prix. Malheureusement, son goût est fade et dépourvu d'originalité. Il n'a donc pas vraiment convaincu nos experts. L'arôme rappelle un peu la paille.
5,18 €/kg



68

BELLAROM Café dessert moulu (Lidl)

Un café "ordinaire" à bon prix. Il est peu amer et certainement pas inoubliable : banal, mais pas mauvais pour autant. Son arôme n'a en tout cas pas impressionné nos experts.
5,18 €/kg

De la sueur et des larmes

Selon la légende, nous buvons du café depuis qu'un berger éthiopien a découvert que ses chèvres étaient plus agitées après avoir mangé des cerises de caféier. Un récit charmant, mais la réalité dans les plantations est moins rose.



Le Brésil, la Colombie et l'Éthiopie sont les plus grands exportateurs de café arabica. Les trois quarts des cultures sont exploitées par des petites entreprises familiales, sauf au Brésil. C'est la petitesse de ces structures qui rend les cultivateurs si vulnérables, même si l'on observe aussi des situations intolérables dans les grandes plantations.

La bonne affaire, mais pour qui ?

Les cultivateurs n'ont que rarement, voire jamais voix au chapitre quand il s'agit de vendre leur récolte. Ils sont la plupart du temps contraints de vendre leurs grains sous le prix du marché, car ils ne disposent souvent pas de réserves financières : ils ont donc besoin d'argent tout de suite et acceptent ce qu'on leur donne. Sans compter que dans certaines régions reculées, les cultivateurs sont à peine au courant des prix négociés. Et même s'ils savent qu'ils ne devraient pas accepter la première offre venue, ils n'ont pas le choix. Résultat : leur récolte leur rapporte à peine assez pour survivre, ils ne peuvent pas faire de réserves, et le



Les petits cultivateurs sont obligés de vendre leurs grains bruts sous le coût de production

cercle vicieux continue...

C'est pourquoi certains cultivateurs s'associent en coopératives, pour pouvoir négocier de meilleurs prix et fournir de meilleurs produits.

Esclavage moderne

Les acheteurs s'intéressent d'ailleurs rarement aux conditions de travail dans les plantations. Selon notre enquête, à part Segafredo, aucune marque ne possède de plantations. La pratique consiste à acheter le meilleur café au prix le plus bas. Cette situation nuit surtout aux ouvriers journaliers, principalement recrutés pendant la récolte. Dès qu'il faut des bras

supplémentaires, les travailleurs migrent en masse dans les plantations pour compléter leurs revenus, comme dans la région caféière de Minas Gerais au Brésil. En travaillant dur tous les jours, un ouvrier peut gagner un peu plus que le salaire minimum en un mois. Et s'il demande un contrat ou exige le respect de ses droits, dix autres seront ravis de prendre sa place. Les cueilleurs de café travaillent donc dans des conditions extrêmes, souvent sans endroit où dormir, sans tenue de protection, voire sans eau potable. Nombre d'entre eux sont ainsi entraînés dans un système d'esclavage moderne, forcés de continuer à travailler jusqu'au remboursement de leur "dette" (transport, frais, logement).

L'environnement non plus n'est pas épargné. Idéalement, les caféiers sont associés à des arbres qui leur procurent un certain ombrage. Cependant, là où la forêt tropicale a dû faire place aux plantations de café, le sol est souvent exposé à l'érosion et à la pollution due aux pesticides et autres engrais. La biodiversité est mise en danger et la déforestation a de lourdes conséquences en matière d'émissions de CO₂. Le traitement des grains de café a aussi son prix : leur lavage pollue fortement les nappes phréatiques et rend l'eau impropre à la consommation. Enfin, la torréfaction consomme énormément d'énergie et entraîne d'importants rejets de gaz.

Optez pour le goût et la durabilité

Malgré ce lourd tribut, le prix du café vert s'est effondré ces dernières années, au point qu'il devient presque impossible pour les cultivateurs de réaliser des bénéfices. En revanche, le prix en supermarché n'a pas diminué. L'arabica coûte à peine 1 \$/livre sur le marché, soit un peu plus de 1 €/kg, mais le consommateur paie toujours autant à la caisse. Une situation intenable, sauf si les consommateurs s'engagent à acheter du café fairtrade afin de soutenir les petits cultivateurs.

Le café dessert d'Oxfam, l'un des plus savoureux de notre test, s'impose donc comme un choix idéal, mais la marque Illy produit aussi un café délicieux à boire et durable. ●

Qui cherche trouve (des options durables)

Si certaines marques laissent encore fortement à désirer au niveau des droits de l'homme et du respect de l'environnement, d'autres font beaucoup d'efforts dans ces domaines. Nous remarquons aussi que la communication relative à la politique durable de certaines marques est beaucoup plus transparente que lors de notre enquête précédente.

 Social


 Environnement

 Engagement




 **Oxfam**
FAIRTRADE


74/100

-  + politique élaborée en matière de droits de l'homme et des travailleurs
- + formation et salaires corrects pour les cultivateurs
- pas d'audits internes, suivi par Fairtrade International (FLO)
-  + initiatives écologiques basées sur le label Fairtrade
- politique environnementale limitée (pas d'audits internes), sauf pour le café bio
-  + 100 % Fairtrade
- + bonne collaboration, transparence




 **illy**


73/100

-  + très bonne politique d'achats, contrôles approfondis sur toute la chaîne
- application limitée des exigences liées aux conditions de travail dans le cadre des achats
-  + bonne politique d'achats
- audits uniquement internes, à défaut d'audits indépendants
-  + bonne collaboration, transparence
- + implication dans des projets locaux, par ex. Colombie, Brésil, Ethiopie
- + adaptation des meilleures pratiques à la situation locale




 **Nestlé**
(Nescafé, Nespresso)


64/100

-  + politique élaborée en matière de droits de l'homme
-  + politique d'achats écologique
-  + grand programme de promotion de la culture durable pour les cultivateurs : le Nescafé Plan
- + reporting détaillé sur les droits de l'homme (seule marque à le faire)
- pas d'objectif de certification externe




 **STARBUCKS**


50/100

-  + politique correcte en matière de droits de l'homme
- + contrôles approfondis sur toute la chaîne, faits d'audits indépendants et internes
-  + programme de promotion de la culture durable : "cellules d'appui locales"
-  - labels Fairtrade (8 %) et bio (2 %) limités
- pas de collaboration




 **Mondelēz International**
(Jacques Vabre, Grand Mère, Carte Noire, Velours Noir)


33/100

-  + responsabilités bien définies, reprises dans le "programme d'intégrité", y compris droits de l'homme et politique d'achats
- suivi insuffisant des normes de travail
-  - suivi insuffisant des normes écologiques
-  + 80 % du café certifié 4C, avec des audits par la Rainforest Alliance
- + programme de formation ambitieux pour les cultivateurs : Coffee Made Happy
- collaboration limitée, peu de transparence




 **MASTER BLENDEERS**
(Douwe Egberts, Senseo, L'Or)

33/100

-  - pas d'exigences liées aux conditions de travail dans la politique d'achats
-  + analyse de l'impact de tous les cafés
- contrôles uniquement par UTZ sur la partie certifiée du café. Quid des 75 % restants ?
-  + 25 % certifiés UTZ
- collaboration limitée, peu de transparence
- manque de soutien aux communautés de cultivateurs

 **LAVAZZA**
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

28/100

-  - politique très vague en matière de droits de l'homme
- manque d'audits internes et externes
-  + bonne politique environnementale et bon système de management
- + analyse de l'impact de tous les cafés
- manque d'audits internes et externes
-  + programme de promotion de la culture durable et de la qualité pour les cultivateurs
- peu de transparence

 **Segafredo**
ZANETTI

3/100

-  - pas de politique de travail formelle
- peu de suivi, pas d'audits
-  - pas de politique environnementale formelle
- peu de suivi, pas d'audits
-  + implication sociale et économique sur ses propres plantations au Brésil
- + quelques initiatives locales pour les enfants en difficulté
- pas de collaboration, aucune transparence

 **POUR PLUS D'INFOS SUR LES LABELS**
www.infolabel.be