

RAPPORT RSE

2025

The logo for BOC, consisting of the letters 'B', 'O', and 'C' in a stylized, white, geometric font. The 'B' and 'C' have sharp, angular shapes, while the 'O' is a simple diamond shape. The logo is set against a dark green background.

BOC

— Artisan torréfacteur depuis 1932 —

SOMMAIRE

INTRODUCTION	03
AVANT PROPOS	04
ENVIRONNEMENT	05
PRÉSERVER LES ÉQUILIBRES ÉCOLOGIQUES DE LA FILIÈRE CAFÉ	
• I - Une filière sous pression environnementale	
• II - Soutenir une transition durable	
HUMAIN	14
CONSTRUIRE UNE FILIÈRE PLUS JUSTE ET PLUS HUMAINE	
• I - Des inégalités structurelles à combattre	
• II - Remettre l'humain au cœur du métier	
• III - Défendre les droits et les valeurs humaines	
• V - Mieux rémunérer pour mieux valoriser	
QUALITÉ	25
PRÉSERVER, PÉRENNISER ET MASSIFIER UN ARTISANAT	
• I - Notation SCA	
• II - La torréfaction : notre artisanat	
• III - Contrôle qualité : l'exigence de la qualité	
• IV - La formation, au service de l'excellence	
• V - Traçabilité rigoureuse et transparence	
GESTION DES RESSOURCES	35
PROMOUVOIR MODÈLE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE	
• I - Une gestion responsable des ressources	
• II - Limiter l'empreinte carbone de notre activité	
SOCIÉTALE	39
SOUTENIR LES INITIATIVES LOCALES, RENFORCER LE LIEN SOCIAL	
• I - S'enraciner localement pour innover ensemble	
• II - Une reconnaissance de qualité	
• III - Fédérer autour de nos valeurs	
• IV - Pour un engagement solidaire	

INTRODUCTION

Depuis plus de 90 ans, Cafés BOC incarne un héritage familial et artisanal unique. Fondée en 1932 par **Charles Boccaccio** sous le nom de « Brûlerie Modèle, Cafés BOC », l'entreprise a été transmise de génération en génération, d'abord à ses enfants et petits-enfants, puis à d'autres propriétaires.

Reprise en 2020 par **Henri Lemarié**, Cafés BOC a su préserver un savoir-faire traditionnel hérité de **plus de 90 ans** d'histoire, tout en adoptant une vision renouvelée, axée sur la préservation de la filière café et un approvisionnement responsable.

Installés aujourd'hui dans deux boutiques du centre-ville du Mans, nous torréfions chaque année environ **30 tonnes** de café vert, en alliant passion, exigence et fidélité aux valeurs qui ont façonné notre histoire.



Charles BOCCACCIO



AVANT-PROPOS

Produit universel et reflet d'une chaîne de valeur mondiale mêlant agriculture, climat, commerce et culture, le café implique des enjeux sociaux et environnementaux majeurs. En tant qu'artisan torréfacteur, nous assumons pleinement **notre rôle** dans cette filière, aux côtés des producteurs directement concernés.

Face aux enjeux du **XXI^e siècle**, il est devenu essentiel d'évaluer son impact et ses actions au regard de la responsabilité sociale et environnementale (RSE).

Notre démarche RSE repose sur les **trois piliers** fondamentaux du développement durable : **l'environnement, le social et l'économie**.

Plus concrètement, cette démarche repose sur quatre axes clés : pérenniser nos activités artisanales, garantir la qualité de nos produits, prendre soin des femmes et des hommes, et préserver l'environnement ainsi que les ressources naturelles indispensables à la culture du café. Cette approche nous permet ensuite de proposer :

“ UN BON CAFÉ POUR TOUS ET POUR TOUS LES JOURS ”

Ce premier rapport RSE marque une étape essentielle dans la structuration de notre démarche responsable, fondée sur la transparence. En tant que petite entreprise artisanale, nous avons conscience de nos limites, mais nous restons pleinement engagés dans une dynamique d'amélioration continue.

Il vise à formaliser notre engagement, à identifier nos pratiques et à préparer une stratégie d'amélioration durable. Les **Objectifs de Développement Durable** (ODD) permettent d'inscrire notre démarche dans une vision globale, ce qui justifie leur présence tout au long de ce document.

Ce document est aussi l'occasion de partager le quotidien du métier de torréfacteur et de la filière café.



Henri Lemarié

Président de Cafés BOC

ENVIRONNEMENT

Préserver les équilibres écologiques de la filière café

I - Une filière sous pression environnementale

II - Soutenir une transition durable

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



UNE FILIÈRE **I** SOUS PRESSION ENVIRONNEMENTALE

ENJEUX ET DÉFIS DE LA FILIÈRE CAFÉ

Malgré sa forte valeur culturelle et économique, la filière café est aujourd'hui confrontée à des **enjeux environnementaux majeurs**.

Le **Cirad** alerte sur la pérennité de cette filière. En effet, d'ici **2050**, les terres capables d'accueillir la culture de café **arabica** pourraient être réduites d'environ **50 %**.



Tout au long de son **cycle de vie**, de la culture à la consommation. Le café peut avoir un impact significatif sur les écosystèmes, les sols et le climat. Voici les principaux enjeux que cela soulève :

1. Le dérèglement climatique

La culture du café repose sur des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Or, le **réchauffement climatique** fragilise fortement cette exigence. Le réchauffement climatique complique fortement cette culture. L'augmentation des températures **perturbe** les écosystèmes, entraînant **sécheresses, pluies intenses** et **incendies**. Ces dérèglements affectent directement la floraison et compromettent les récoltes, menaçant ainsi la qualité, les rendements et la viabilité des zones de production actuelles.

2. La déforestation liée à l'intensification agricole

Pour répondre à une demande mondiale croissante, les plantations de café ont progressivement adopté des pratiques de **monoculture intensive**. Ces pratiques affaiblissent la biodiversité et les écosystèmes, réduisant la capacité des exploitations à résister aux maladies et aux aléas climatiques.

La **déforestation** qui en résulte entraîne la disparition de puits de carbone naturels, la perte d'habitats essentiels et une **perturbation** durable des équilibres écologiques locaux.

Pour maintenir des conditions favorables à la culture, certains producteurs n'ont d'autre choix que de s'installer à des **altitudes plus élevées**. Mais plus on monte, plus les surfaces cultivables se réduisent, et plus les conditions deviennent difficiles pour les producteurs.

3. Le recours aux intrants chimiques

Les **engrais de synthèse**, fongicides et pesticides sont largement utilisés dans la culture conventionnelle du café. Leur usage excessif pollue les sols, les nappes phréatiques ainsi que les cours d'eau, tout en exposant les travailleurs agricoles à des **substances nocives**.

4. L'érosion des sols et la dégradation des terres

L'absence de couverture végétale, l'irrigation non maîtrisée, les techniques agricoles inadaptées ainsi que le recours aux intrants chimiques favorisent **l'érosion des sols**, leur compactage et leur épuisement. À long terme, cela compromet la capacité des terres à produire un café de qualité.

5. L'empreinte carbone du transport

Enfin, **le transport** du café depuis les pays producteurs génère une **empreinte carbone** élevée. De la ferme à la tasse, chaque maillon de la chaîne mobilise de l'énergie, des emballages et une logistique mondialisée. Le transport maritime est responsable de **3 % des émissions globales de CO₂** dans le monde. Il devient alors essentiel de **repenser** la façon de s'approvisionner afin de limiter cette empreinte carbone.

PRÉSENTATION D'UN PARTENAIRE CLÉ :

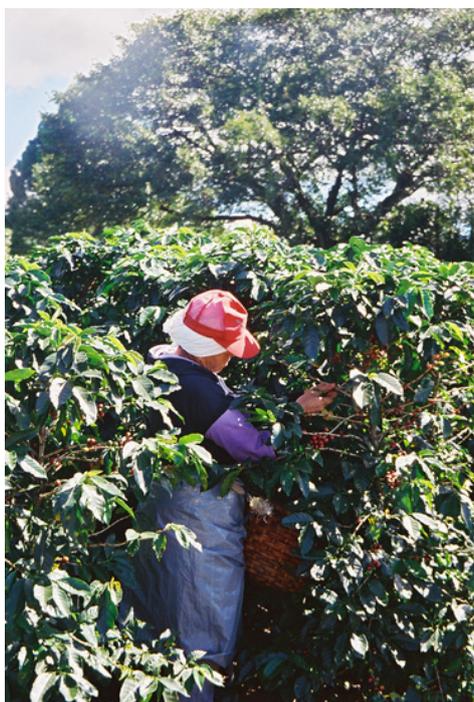
BELCO

Nous avons fait le choix d'un approvisionnement plus responsable en collaborant avec **Belco**, un importateur reconnu pour son engagement en matière de **durabilité** et de responsabilité sociale.

Ce partenariat reflète notre volonté d'agir concrètement en privilégiant des **circuits transparents et engagés**, fondés sur des pratiques agricoles durables, respectueuses des écosystèmes et des communautés locales.



Belco soutient notamment l'agroforesterie, la biodiversité, la traçabilité ainsi qu'une rémunération équitable des producteurs.



SOUTENIR UNE TRANSITION DURABLE

L'AGROFORESTERIE : RESTAURER LES ÉQUILIBRES NATURELS

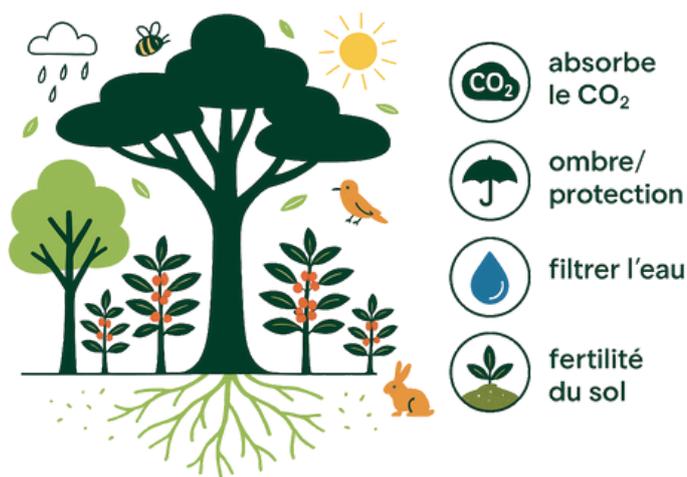
L'agroforesterie est une **pratique agricole durable** qui associe arbres et cultures sur une même parcelle, favorisant des interactions bénéfiques entre les espèces. Dans le cas du café, cela consiste à cultiver les cafésiers sous ombrage, dans un environnement proche d'un **écosystème forestier naturel**.

Ce modèle offre de nombreux bénéfices environnementaux, économiques et sociaux.

Il régule le climat, protège les sols, améliore la qualité de l'air et de l'eau, et soutient la biodiversité. En recréant des équilibres naturels, l'agroforesterie caféière contribue à la **lutte contre le dérèglement climatique** et renforce la résilience des cultures ainsi que des communautés productrices, en réduisant leur dépendance à une culture unique.

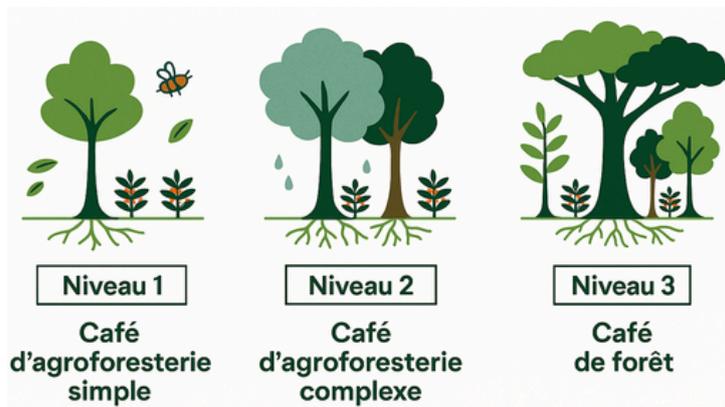
Il s'agit d'un modèle agricole **naturel et régénératif**, qui s'éloigne des logiques intensives. Il permet la culture du café dans le respect des équilibres écologiques, tout en apportant de nombreux bénéfices environnementaux et sociaux. En recréant des écosystèmes complexes, ce système **améliore la qualité** du café dans toutes ses dimensions.

**Un modèle
régénérateur**



Un système de classification des **niveaux d'agroforesterie** existe afin de qualifier les pratiques agricoles associées à chaque café. Il permet de distinguer trois niveaux d'agroforesterie.

Niveau d'agroforesterie



Cette hiérarchisation repose sur le nombre, la diversité et la stratification des arbres d'ombrage présents sur la parcelle.

Nous accompagnons les producteurs dans la mise en œuvre de **pratiques durables**, adaptées aux réalités locales. Nous soutenons ces démarches, qui protègent les ressources naturelles, renforcent la résilience climatique des exploitations et **valorisent le travail des producteurs**.



Malgré ses nombreux atouts, l'agroforesterie reste une **pratique agricole marginale**. La grande majorité du café dans le monde est encore produite en monoculture, selon des méthodes intensives peu respectueuses des écosystèmes.

C'est pourquoi il est essentiel de **soutenir** ces modèles agricoles. Nous espérons voir **augmenter** la part de notre café issu de l'agroforesterie.

DES CAFÉS ISSUS D'UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE



Cela permet d'attester de la qualité des produits et des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Nous proposons en permanence deux cafés certifiés bio.

Mais notre engagement va **au-delà des labels**. Notre priorité est d'accompagner les producteurs dans leur transition vers des pratiques agricoles plus durables, **adaptées à leur réalité de terrain**.

Si l'agroforesterie et l'agriculture biologique sont des modèles que nous soutenons activement, ils **ne sont pas toujours applicables à toutes les fermes** ni accessibles à tous les producteurs.

Certaines exploitations engagées dans une démarche responsable ne sont pas certifiées, souvent pour des raisons financières ou administratives, **sans que cela n'altère la qualité de leur travail**.

Notre démarche privilégie avant tout des modèles agricoles régénératifs, capables de répondre aux enjeux climatiques et environnementaux actuels. Pour cela, il est possible de s'appuyer sur certains **leviers**.

5 leviers pour une agriculture durable



Favoriser le stockage du carbone (GES) dans les sols et les arbres



Préserver la biodiversité et la vie des sols



Limiter les eaux usées via des méthodes post-récolte alternatives



Réduire l'empreinte carbone du transport, notamment grâce au transport à voile



Assurer la transparence de toute la chaîne d'approvisionnement

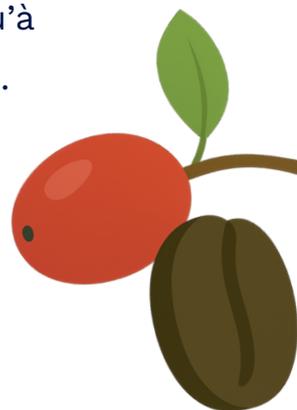
LES ENJEUX DE LA GESTION DE L'EAU DANS LA FILIÈRE CAFÉ

La **gestion de l'eau** est un enjeu majeur dans l'industrie caféière, tout au long du cycle de production, de la récolte à la transformation. Le café est une culture particulièrement gourmande en eau, notamment lors du traitement post-récolte, lorsque le grain est extrait de sa cerise.

Le lavage traditionnel du café peut consommer jusqu'à **40 litres d'eau** par kilogramme de grains de café verts.

Une utilisation excessive ou mal maîtrisée de cette ressource épuise les nappes phréatiques, tandis que le rejet des eaux usées dans les cours d'eau engendre une **pollution** significative.

Dans les régions déjà soumises à un **stress hydrique**, cette pression supplémentaire fragilise les écosystèmes et met en péril les communautés locales qui en dépendent.



Plusieurs solutions sont alors possibles pour économiser et traiter les réserves d'eau.



Recyclage et traitements des eaux usées. Création de puits ou de fosses de décantation



Adopter des procédés alternatifs, comme le traitement naturel ou le « **honey process** »



Limiter les intrants chimiques, les pesticides et les engrais chimiques



Utiliser des équipements conçus pour **réduire** la quantité d'eau lors du dépulpage et du lavage

TRANSPORT MARITIME BAS CARBONE : UNE LOGISTIQUE REPENSÉE

Cultivé majoritairement dans les pays tropicaux, le café parcourt des **milliers de kilomètres** avant d'arriver jusqu'à nos tasses. Ce transport international, souvent maritime, représente un poste majeur d'émissions de **gaz à effet de serre** (GES) dans la chaîne de valeur du café.

Le transport peut représenter jusqu'à **30 % de l'empreinte carbone** d'un café, en fonction de sa provenance, du mode d'acheminement et de la logistique mise en œuvre.

En plus des émissions de CO₂, les navires cargo génèrent :

- des pollutions atmosphériques,
- des risques pour la biodiversité marine,
- une consommation massive d'énergies fossiles.

Belco mène l'initiative "**Fresh Coffee Clean Ocean**", un programme pionnier de transport maritime à voile en partenariat avec **TOWT**. Cette approche innovante permet de **réduire jusqu'à 90 % les émissions de CO₂** par rapport aux modes de transport maritime conventionnels. Elle invite ainsi à repenser la manière dont le café est importé.



Ce modèle, encore marginal, est en développement et ouvre la voie à une logistique plus propre. Nous accompagnons cette transition pas à pas.

Pour le moment, seulement **trois de nos cafés** sont acheminés par transport à voile. En attendant, l'initiative portée par **Belco** poursuit son développement, avec l'ambition que l'ensemble de nos cafés soit un jour importé par ce mode **bas carbone**.

HUMAIN

Construire une filière plus juste et plus humaine

I - Une filière sous pression environnementale

II - Soutenir une transition durable

III - Défendre les droits humains

IV - Mieux rémunérer pour mieux valoriser

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



DES INÉGALITÉS STRUCTURELLES À COMBATTRE

LES ENJEUX SOCIAUX DE LA FILIÈRE CAFÉ

La filière café est également confrontée à d'importants **enjeux sociaux**. Le **dérèglement climatique**, combiné aux **pratiques agricoles intensives** en monoculture, fragilise encore davantage les petits producteurs, souvent déjà en situation de grande vulnérabilité économique.

La consommation mondiale de café poursuit sa croissance, portée notamment par de nouveaux marchés comme l'**Inde** ou la **Chine**, où elle augmente de près de **20 %** chaque année.

Parallèlement, le **Brésil**, premier producteur mondial, devient aussi l'un des plus gros consommateurs, avec une demande en forte hausse. Pourtant, **les terres cultivables se raréfient**. Pour répondre à cette pression, le système privilégie des volumes standardisés issus de **l'agriculture intensive**, au détriment des petites exploitations.



DES CAFÉS DE QUALITÉ SOUS-VALORISÉS

De nombreux **petits producteurs** cultivent pourtant des cafés de spécialité, notés au-dessus de 80/100 selon l'échelle SCA, gage d'une **véritable qualité**. Mais ces cafés restent dans une zone grise du marché, où ils ne correspondent ni aux standards ultra-premium, ni aux volumes attendus par la production de masse.

Faute de débouchés adaptés, ils ne sont **pas rémunérés à leur juste valeur**. Même les coopératives, censées mutualiser les forces de ces producteurs, peinent à leur assurer un **revenu équitable**.

UN APPEL À REVALORISER LES CAFÉS INTERMÉDIAIRES

Soutenir ces productions intermédiaires, souvent plus durables, humaines et de grande qualité, est devenu essentiel. Les consommer, c'est valoriser un **savoir-faire artisanal**, préserver une précieuse diversité agricole et encourager une filière plus juste et équitable.

REMETTRE L'HUMAIN AU COEUR DU MÉTIER

VIE ÉCONOMIQUE ET CONDITIONS DE VIE DES PRODUCTEURS DE CAFÉ

Derrière le café se cache une réalité socio-économique préoccupante : la majorité des producteurs vivent avec moins de **3 dollars** par jour. Leur récolte, annuelle, doit couvrir l'ensemble de leurs besoins, mais les revenus générés sont souvent insuffisants.



Finca Los Pirineos

Les producteurs survivent tout juste dans des conditions inacceptables.

Dans certains pays, **l'économie repose presque entièrement sur la culture du café**, ce qui rend les producteurs particulièrement vulnérables aux aléas climatiques ainsi qu'aux crises économiques ou politiques. Les phénomènes extrêmes comme les pluies torrentielles, les sécheresses, ou les feux de forêt y ont des conséquences d'autant plus lourdes. Cette dépendance freine la diversification agricole et renforce la précarité locale. Aujourd'hui, environ **125 millions** de personnes dépendent du café pour vivre. Parmi les **50 principaux pays producteurs**, **une vingtaine** sont particulièrement exposés à cette fragilité structurelle.

Les producteurs ne perçoivent qu'une infime part de la valeur générée par le café. La majeure partie des revenus est captée par les intermédiaires. Chaque année, l'industrie du café génère près de **200 milliards de dollars**, mais seuls **20 milliards** reviennent aux pays producteurs.

Face à ces difficultés, de nombreuses fermes sont abandonnées, faute de revenus ou de relève. L'âge moyen des producteurs avoisine **55 ans**, tandis que les jeunes quittent massivement les zones rurales. Le manque d'accès aux services de base entretient la pauvreté et accélère l'exode.

La **pression économique** incite les producteurs à **aller vite** : cueillir, livrer, puis repartir pour subvenir à leurs besoins. Dans cette urgence, les cerises de café (les fruits du caféier contenant les grains), qu'elles soient vertes, mûres ou abîmées, sont récoltées sans tri, ce qui **dégrade directement la qualité du café**. Cette mauvaise récolte est une conséquence directe de la **sous-rémunération**.

La baisse de qualité n'est pas la seule conséquence. Elle entraîne d'autres effets en chaîne, comme l'abandon des terres, l'exode rural ou, à l'inverse, la déforestation pour accroître les rendements. Les cultures remontent en altitude, sur des terrains plus escarpés et difficiles d'accès.

Parallèlement, l'essor de **l'agriculture mécanisée** marginalise encore davantage les petits producteurs.

La filière est aujourd'hui confrontée à une **triple crise** : chute des revenus, perte d'emplois et fragilisation croissante des territoires ruraux.



Finca Alpina

Le modèle actuel **concentre la richesse entre les mains d'une minorité**, tandis que celles et ceux qui produisent le café vivent dans la précarité. Revaloriser les producteurs, sécuriser leurs revenus, encourager des pratiques agricoles durables et raccourcir la chaîne de valeur sont autant de leviers essentiels pour redonner du sens et de la justice à la filière.

L'offre se réduit, mais la demande explose. Les producteurs n'en profitent pas. Environ **95 %** d'entre eux cultivent sur des parcelles de **moins de 5 hectares**. À cette échelle, il est impossible d'accéder de manière rentable au marché international. Un caféier produisant **3 kilos** de cerises ne génère, au final, qu'environ **500 grammes** de café torréfié. Les volumes restent trop faibles pour peser dans la chaîne de valeur.

DÉFENDRE LES DROITS ET LES VALEURS HUMAINES

RESPECT DES DROITS HUMAINS ET LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS DANS LA FILIÈRE CAFÉ

Bien que profondément enracinée dans des territoires riches en savoir-faire, la production de café reste marquée, dans certaines exploitations, par de graves **atteintes aux droits humains**. Des pratiques abusives persistent, menaçant la dignité et la sécurité des travailleurs.

Dans certaines régions, la **pression économique** conduit encore au recours au **travail des enfants**, une atteinte grave à leurs droits fondamentaux.

Les **femmes** représentent près de **70 %** de la main-d'œuvre dans les exploitations de café, mais elles sont confrontées à de fortes **discriminations** : salaires inférieurs, accès limité à la propriété foncière et sous-représentation dans les postes à responsabilité.



Finca Alpina

L'égalité entre les sexes demeure un enjeu central pour construire une filière plus éthique, équitable et inclusive.

Protéger les droits fondamentaux, lutter contre les discriminations et garantir des **conditions de travail dignes** doivent être des priorités pour les marques et les acheteurs de café. Cela passe par une traçabilité renforcée, des partenariats responsables et un soutien actif aux coopératives et aux labels engagés en faveur de la **justice sociale**.

LES BESOINS FONDAMENTAUX DES PETITS PRODUCTEURS DE CAFÉ

De nombreux petits producteurs de café travaillent dans des **conditions précaires**, souvent isolés et sans pouvoir de négociation face aux acheteurs.

N'ayant pas d'accès direct au marché, ils dépendent d'intermédiaires qui captent une large part de la valeur, limitant ainsi leur rémunération.



Leur **manque d'accès au financement** constitue un frein majeur : ils ne peuvent pas investir dans du matériel, dans l'amélioration de leurs pratiques agricoles ou dans des infrastructures de transformation post-récolte. Beaucoup de fermes sont également peu structurées, sans réseau ni appui technique, ce qui empêche la mutualisation des ressources et limite l'exportation directe.

Ces producteurs ont besoin d'un accompagnement technique, humain et financier. La transition vers des pratiques plus durables exige des connaissances, des moyens et du temps, des ressources souvent hors de portée sans soutien externe.

La mise en place de **circuits courts**, limitant le nombre d'intermédiaires, constitue une piste essentielle. Elle permet de mieux rémunérer les producteurs, de garantir un prix minimum et de favoriser des relations commerciales plus équitables.

Il est également crucial de **soutenir leur autonomisation**, en facilitant l'accès à la formation, à la transformation locale, aux marchés, ainsi qu'à des projets concrets d'adaptation au changement climatique, qui menace directement la qualité et la quantité des récoltes.

MIEUX RÉMUNÉRER / POUR MIEUX VALORISER

PRIX ET RÉMUNÉRATION : UN ENJEU CENTRAL DANS LA FILIÈRE CAFÉ

Le prix du café vert est l'un des éléments les plus sensibles de la filière. En tant que matière première cotée en bourse, l'Arabica est échangé à New York, tandis que le Robusta l'est à Londres. Ces cours sont soumis à de nombreuses externalités : gel, sécheresse, instabilité politique, éruptions volcaniques, etc. Cela rend le prix du café **extrêmement volatile**, pouvant connaître de fortes hausses... ou des chutes brutales. Dans ce contexte, le café vert devient un actif spéculatif, avec des variations de prix souvent déconnectées de la réalité vécue par les producteurs sur le terrain.

Pour éviter ces fluctuations, nous achetons notre café vert via un système de contrat à terme. Ce mécanisme permet de **fixer le prix** à l'avance, avec un différentiel (positif ou négatif) en fonction de la qualité du café, de sa rareté ou de ses conditions de production.

Ce fonctionnement nous permet de **protéger notre activité** des variations du marché, de garantir un prix stable et d'assurer une rémunération juste aux producteurs.

Nous privilégions aussi des **circuits courts à forte valeur ajoutée**, limitant les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Cela permet de garantir un **modèle économique plus équitable**, fondé sur une répartition plus juste de la valeur, tout en évitant les surcoûts.



Guatemala

SYNTHÈSE AU TRAVERS DES CAFÉS DE PROJETS



L'un des projets que nous soutenons est le **programme Growing Together**, porté par Belco en partenariat avec Odyssey Coffees depuis plus de dix ans. Ce projet accompagne les producteurs de **la ferme Las Isabellas**, située dans la région d'Ahuachapán au Salvador, et repose sur trois piliers fondamentaux : **environnement**, **communauté** et **durabilité**.

DES RÉSULTATS CONCRETS ET MESURABLES

- **961** arbres d'ombrage plantés,
- **80** producteurs formés et sur des pratiques agricoles durables,
- Score SCA amélioré, passant de **80 à 82,5**,
- **Rendements multipliés par quatre** entre 2020/2021 et 2022/2023,
- **200** familles désormais bénéficiaires d'un accès à l'eau potable,
- Campagne de prévention ophtalmologique menée auprès de **249** élèves et enseignants.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE JUSTE ET REPRODUCTIBLE

Ce projet est financé par un **différentiel de prix** appliqué sur quatre conteneurs de café, garantissant sa **viabilité économique**. Les fonds ainsi récoltés sont réinvestis dans des projets communautaires définis avec les producteurs. L'objectif : renforcer leur autonomie, améliorer les conditions de vie et construire une filière café plus équitable et durable.

Nous mettons en lumière le **travail des producteurs** en valorisant la richesse de leurs terroirs, leurs méthodes agricoles et les variétés qu'ils cultivent. Chaque café a une origine, une histoire, une culture propre et c'est cela que nous souhaitons révéler.

Nous soutenons de petits producteurs qui cultivent des variétés rares et endémiques d'arabica. Pour en révéler toute la richesse aromatique, nous adaptons nos profils de torréfaction à chaque origine, dans le respect du travail accompli à la ferme.



Finca Via Gallicia

Une fois récoltées, les cerises de café doivent être traitées selon différentes méthodes : lavée, naturelle ou honey process. Ces procédés nécessitent des infrastructures souvent coûteuses ou vieillissantes.

En valorisant ces cafés, **nous soutenons le développement technique des producteurs et renforçons leur autonomie.**



Finca Alpina

Nous encourageons **l'agroforesterie** et la **polyculture**, en associant la culture du café à d'autres productions (bananes, cacao, arbres fruitiers...) ou à l'élevage. Cette diversification permet de **stabiliser** les revenus, de réduire la dépendance à une seule récolte et d'accroître la résilience face aux aléas climatiques et économiques. Elle est essentielle à la **durabilité des exploitations** et des filières café.

Nous soutenons différents **projets à impact**, comme évoqué précédemment avec le **Growing Together**. Cette démarche vise à améliorer les conditions de travail, les infrastructures, l'environnement et la qualité des cafés, tout en encourageant des pratiques responsables. Elle permet ainsi de **concilier les piliers du développement durable** et d'apporter un soutien adapté à chaque producteur, dans une perspective de **long terme**.



Finca Via Galicia

Ainsi, ce sont ces **circuits courts à forte valeur ajoutée** qui rendent possible ce type d'initiatives et permettent de tendre vers une filière café plus durable. Nous aspirons à **préserver l'environnement**, à redonner du sens et à **revaloriser le travail des producteurs**, afin de proposer un café de qualité sans recourir à des modèles intensifs et non durables.



QUALITÉ

Préserver, Pérenniser et Massifier un artisanat

I - Notation SCA : Référentiel commun

II - La torréfaction : Notre artisanat

III - Contrôle qualité : l'exigence de la qualité

IV - La formation, au service de l'excellence

V - Traçabilité et transparence

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

3 BONNE SANTÉ
ET BIEN-ÊTRE



4 ÉDUCATION
DE QUALITÉ



9 INDUSTRIE,
INNOVATION ET
INFRASTRUCTURE



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



NOTATION SCA : UN RÉFÉRENTIEL COMMUN

COMPRENDRE LA NOTE SCA

La **note SCA**, établie par la **Specialty Coffee Association**, est une référence internationale pour évaluer la qualité des cafés de spécialité. Elle crée un **langage commun** autour de la qualité et fixe des standards partagés. Son objectif : améliorer chaque étape de la filière, de la plante à la tasse, pour tendre vers l'excellence.

La notation vise à élever les standards de qualité, à faire découvrir le café de spécialité, à former les acteurs de la filière, à valoriser la culture du café et à mieux guider les consommateurs.



La notation SCA repose sur un protocole d'analyse rigoureux, mené par des professionnels agréés appelés **Q Graders**.

Elle prend en compte l'état du **café vert** (présence de défauts, taille et couleur des grains, homogénéité du lot), ainsi que les caractéristiques du **café torréfié** (arômes, goût, acidité, sucrosité, persistance en bouche).

L'ensemble de ces critères est évalué lors d'un processus de dégustation standardisé, appelé **cupping**. Le score final, sur 100 points, qualifie un café de spécialité à partir de 80 points.

Classification par notes

90/100	Café exceptionnel Rare et prestigieux
85/90	Café d'excellence Grande qualité gustative
80/85	Café de spécialité Très bon café de qualité



NOTRE NOTE SCA

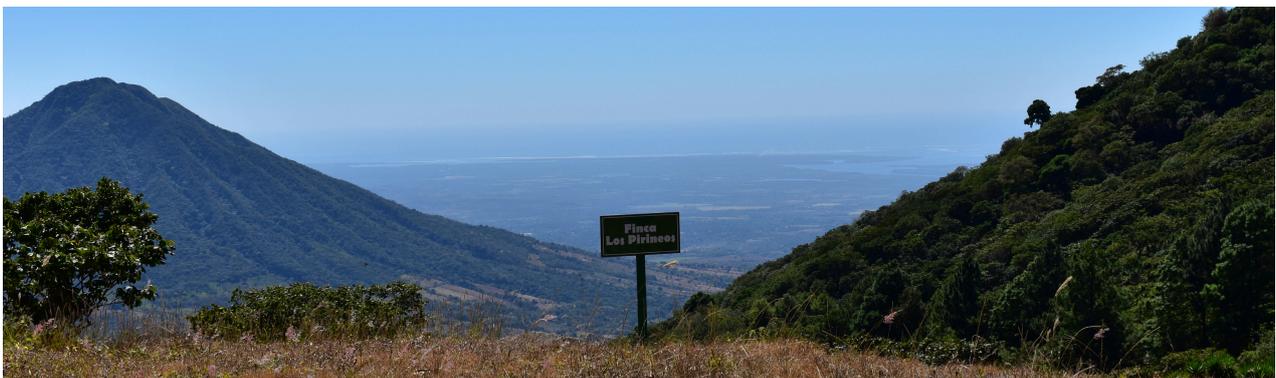
L'une de nos valeurs, c'est de proposer **un café de qualité, accessible à tous, au quotidien**. Nous ne cherchons pas à vendre des cafés d'exception notés 85 ou 90/100, réservés à une consommation ponctuelle et représentant une infime partie de la production.

Notre ambition, c'est d'offrir un café bon, équilibré, que l'on peut savourer à tout moment de la journée.

C'est pourquoi notre café affiche une note SCA moyenne comprise entre **82 et 83**. Il s'agit bien de café de spécialité, mais pensé pour le quotidien, accessible à tous, et permettant aux producteurs de travailler sur des volumes significatifs.



À côté de nos cafés du quotidien, nous mettons en avant des sélections temporaires : « **coup de cœur du torréfacteur** », « **sélection du moment** » et la « **sélection des Boc' ♥** ». Ces cafés se distinguent par un profil aromatique unique. Ce sont des cafés d'exception, parfois notés jusqu'à **87/100**, choisis pour leur finesse et leur singularité.



Finca Los Pirineos

La qualité gustative repose aussi sur des **pratiques agricoles durables**. L'agriculture régénératrice, l'agroforesterie et d'autres approches respectueuses de l'environnement permettent de cultiver des variétés rares, d'améliorer les méthodes de culture et d'assurer des récoltes plus homogènes. Elles enrichissent le goût du café tout en respectant la terre. La durabilité devient alors un véritable **levier de qualité**.

LA TORRÉFACTION : NOTRE ARTISANAT

LA TORREFACTION

Autrefois, la présence du torréfacteur en ville allait de soi, mais cet ancrage local s'est peu à peu effacé à partir des années **1970** et **1980**.

L'essor de la **grande distribution**, l'apparition des **capsules**, du **café instantané**, puis la **crise du Covid** ont profondément modifié les habitudes de consommation et contribué à la disparition progressive des torréfacteurs.

En tant qu'artisans torréfacteurs, nous tenons à **faire vivre ce savoir-faire**.

C'est pourquoi notre torréfacteur est installé directement en boutique, au cœur de notre espace, et non à l'écart. Cela permet à chacun de **s'immerger dans notre univers** et de découvrir, en toute transparence, le processus de torréfaction du café.

PROCESSUS DE TORRÉFACTION

1. PHASE DE SÉCHAGE

Le café est d'abord chauffé autour de **150 °C** afin de réduire son taux d'humidité, généralement compris entre **10 % et 11 %**.

Cette étape, qui permet l'évaporation de l'eau résiduelle, est essentielle pour garantir une torréfaction réussie.



2. PHASE DE MAILLARD

C'est à ce moment que le grain commence à brunir.

Les sucres entrent en réaction avec les acides aminés, entraînant une transformation progressive de la couleur : du jaune à l'orange, puis au brun.

3. PHASE DE DÉVELOPPEMENT

La torréfaction se poursuit avec la caramélisation, autour de 170 °C, lorsque les sucres commencent à se dégrader.

Entre 180 et 200 °C, le café développe toute sa richesse aromatique, tandis que la pellicule argentée se détache progressivement.

Vers 205 °C, le premier crack se produit : les grains, désormais secs, libèrent leurs gaz, et leur sillon central s'ouvre.

C'est durant cette phase finale que se forment l'acidité, les arômes, le corps et l'amertume du café.



4. PHASE DE REFROIDISSEMENT

Une fois la torréfaction achevée, les grains sont libérés du tambour et refroidis à l'air froid afin de stopper immédiatement la cuisson.

C'est également le moment d'un contrôle visuel : les grains trop torréfiés ou défectueux sont écartés pour garantir la qualité en tasse.

UN PROCESSUS COURT, PRÉCIS ET MAÎTRISÉ

La torréfaction est un processus relativement rapide, d'environ **15 minutes**, durant lequel chaque phase s'enchaîne avec précision. Elle exige des ajustements en temps réel, en fonction de la variété de café et de sa réaction à la chaleur.

L'expérience du torréfacteur est donc essentielle. Au-delà des outils numériques, ce sont **ses sens** : l'ouïe, la vue, l'odorat qui le guident. Il observe la couleur des grains, écoute les craquements, ajuste si nécessaire. C'est lui, avant tout, qui veille à la qualité du café.



Chaque broche (quantité précise de café torréfié) est soigneusement identifiée : date de torréfaction, origine, numéro de lot.

Ce suivi rigoureux garantit une **traçabilité complète** et nous permet de réaliser des sessions de cupping ciblées pour le contrôle qualité.

En cas de retour ou de question, nous pouvons retrouver précisément le lot concerné.

CONTRÔLE QUALITÉ : L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

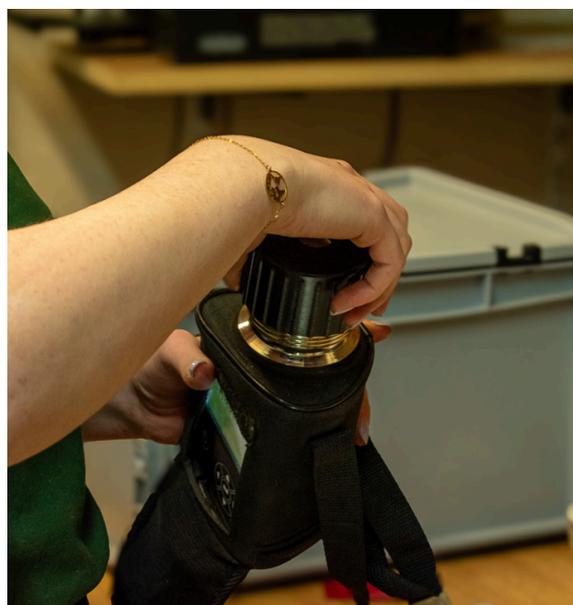
CONTROLE QUALITÉ

À la réception, nos artisans torréfacteurs réalisent systématiquement un **contrôle qualité** du café vert.

L'objectif est d'identifier d'éventuels défauts ou corps étrangers. Certains peuvent altérer le goût après torréfaction, d'autres ont un impact moindre. **Chaque lot** est donc dégusté après torréfaction afin de garantir un café conforme à nos exigences de qualité.

À l'aide d'un **humidimètre**, nous contrôlons systématiquement la teneur en eau des grains de café vert à leur réception.

Ce taux, qui peut légèrement varier durant le transport ou le stockage, est vérifié sur un sac par lot. Idéalement situé entre **10 % et 11%**, il influence directement la torréfaction.



Après la torréfaction, un test de **colorimétrie** est effectué sur le café en grains, puis moulu. Il permet d'analyser précisément la couleur obtenue et de vérifier que la torréfaction a été correctement menée.



Un café trop clair peut révéler une cuisson incomplète, souvent source d'une acidité excessive. À l'inverse, une teinte trop foncée suggère une torréfaction poussée, avec des notes de grillé. Ce test visuel nous permet d'ajuster avec précision nos réglages pour **affiner le profil du café**. Il garantit constance et qualité.

CUPPING

Le **cupping** est une **méthode de dégustation standardisée**, utilisée pour évaluer un café selon plusieurs critères : goût, arôme, texture et saveur. Employée tout au long du cycle de vie du café, de la récolte à l'extraction, elle constitue un cadre rigoureux pour comparer différents lots, origines ou profils de torréfaction.

C'est également par cette méthode que les professionnels attribuent la **note SCA**, déterminant si un café peut être classé comme café de spécialité.

Nous réalisons régulièrement des séances de **cupping** pour déguster nos différentes broches et garantir une qualité constante d'un lot à l'autre. Cette dégustation nous permet **d'évaluer chaque café** selon des critères précis : force, acidité, amertume, sucrosité, longueur en bouche et palette aromatique.

À partir de cette analyse, nous établissons une **notation gustative** claire, présentée sous forme de **diagramme radar**, afin d'informer et d'orienter nos clients.

Le cupping est aussi un outil d'ajustement : en fonction des résultats, nous adaptons nos profils de torréfaction afin de révéler au mieux le potentiel aromatique de chaque café.



Le cupping permet de détecter d'éventuels **défauts sensoriels** : goût de moisi, notes de grillé, acidité ou amertume excessives.

En comparant les caractéristiques de différents lots, nous évaluons leur qualité globale et affinons leur profil gustatif.

Ces observations nous permettent d'ajuster la torréfaction si nécessaire, afin de garantir un **café équilibré et conforme à nos standards de qualité**.

LA FORMATION, AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

UNE MARRAINE D'EXCEPTION : DANIELA CAPUENO

Nous avons l'honneur d'être accompagnés par **Daniela Capuano**, première femme torréfactrice à avoir reçu le prestigieux titre de **Meilleur Ouvrier de France** en 2019.

Référence incontournable dans le monde de la caféologie, elle a formé les équipes des Cafés BOC et partage avec nous son expertise précieuse.

Également **Q-Grader**, Daniela est certifiée par la Specialty Coffee Association (SCA) et le Coffee Quality Institute (CQI) pour évaluer les cafés selon les standards les plus exigeants.

Sa double reconnaissance **Meilleur Ouvrier de France** et **Q-Grader** fait d'elle une véritable sommité du métier.

Sa transmission nous permet d'affiner nos pratiques, d'améliorer nos profils de torréfaction et de renforcer notre exigence de qualité.



Son **accompagnement** valorise pleinement notre démarche artisanale et engagée.

Pendant **quatre semaines**, nos équipes ont bénéficié d'une formation complète **dispensée par Daniela Capuano**.

Ce programme couvre tous les **fondamentaux du métier** : analyse du café vert ; techniques de torréfaction ; méthodes d'extraction et de préparation ; analyse sensorielle et entraînement aux arômes ; compréhension des méthodes de récolte, de fermentation et de transformation.

Alliant théorie, pratique et culture du café, cette formation nous permet **d'élever nos standards de qualité au quotidien**.

TRAÇABILITÉ RIGOUREUSE ET TRANSPARENCE

Proposer un café de qualité, c'est aussi **repenser nos pratiques** pour les rendre plus responsables.

Cela passe par la **transparence**, une **traçabilité rigoureuse**, mais aussi par le partage de connaissances sur l'origine du café, ses méthodes de culture et le savoir-faire des producteurs.

Au-delà de notre rôle de torréfacteur, il s'agit de **recréer du lien avec l'amont de la filière** et d'inviter chacun à "**lever le nez de la tasse**" pour mieux comprendre les enjeux sociaux, environnementaux et économiques liés au café.

Cette transparence rend possible une consommation éclairée d'un produit du quotidien, accessible à tous, qui revalorise le café comme une **boisson noble**, et non comme un simple produit de masse.

Grâce à nos pratiques d'achat responsable, nous sommes en mesure de tracer chaque café, de sa ferme d'origine jusqu'à notre boutique.

NIVEAU DE TRAÇABILITÉ POSSIBLE

Le pays d'origine	Ses certifications (SCA, bio, etc)
La région	Sa variété
Le terroir	Son process (nature, lavé, honey, etc.)
La ville	Son mode de séchage
Sa coopérative/exportateur	L'altitude
Sa ferme	La méthode
Son producteur	La période de récolte

GESTION DES RESSOURCES

Modèle d'économie circulaire

I - Une gestion responsable des ressources

II - Limiter l'empreinte carbone de notre activité

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



UNE GESTION RESPONSABLE DES RESSOURCES

ECONOMIE CIRCULAIRE

Le processus de torréfaction produit de la **pellicule argentée**. Il s'agit d'une fine membrane présente sur le café vert, qui se détache au cours de la torréfaction.

Nous traitons donc nos biodéchets avec **Ardvina**, un professionnel spécialisé dans leur traitement et leur **revalorisation**. Une solution simple a été mise en place grâce à des **culbutos** mis à notre disposition, récupérés chaque mois par Advina à vélo, permettant ainsi un **transport décarboné**. Cela nous permet de revaloriser efficacement nos biodéchets (grains de café, marc de café, pellicule argentée, thé).

Ainsi, pour notre boutique de la rue Courthardy, en **2024, 530 kg** de biodéchets ont été récoltés, donnant lieu à **470 kg** de compost.

Quant à notre boutique de la rue du Docteur Leroy, entre **320 et 360 kg** de **déchets ont été récoltés et revalorisés**.



Le café vert est emballé dans des sacs en polyuréthane appelés **GrainPro**. Ces sacs sont hermétiquement scellés et empêchent l'oxygène de pénétrer pendant le transport, ce qui permet de préserver la qualité du café et d'en retarder le vieillissement. Ils sont ensuite placés dans des sacs en toile de jute. Une fois vidés, les sacs **GrainPro** sont stockés et **réutilisés** comme sacs poubelle.

De même, nous possédons une quantité importante de **sacs en toile de jute** dont nous n'avons pas d'usage direct. Afin d'éviter de les jeter, nous en faisons don lorsqu'ils sont demandés spontanément par des clients ou des particuliers.



Enfin, l'un des principaux enjeux concerne les emballages de nos cafés et de nos thés. Nos sachets sont fabriqués en **papier kraft**, certifiés « FSC Mixte » et **recyclables**. La certification « FSC Mixte » signifie qu'ils sont constitués d'un mélange de fibres issues de forêts certifiées FSC, de bois recyclé et/ou de sources contrôlées.

Afin de limiter la production de nouveaux emballages, nos sachets sont **réutilisables** par les clients. Concrètement, ils peuvent rapporter leurs sachets en boutique, que nous remplissons de nouveau. Nous contribuons ainsi à la **réduction des déchets d'emballage**, grâce à des sachets à la fois recyclables et réutilisables.



Ce modèle d'**économie circulaire** nous permet ainsi de nous inscrire dans une démarche vertueuse et responsable. **Nous contribuons à la réduction de nos déchets, à leur revalorisation, à leur réutilisation et à leur recyclage.**

GESTION DES ÉNERGIES

Dans l'objectif de réduire notre dépendance aux énergies fossiles et au nucléaire, nous avons choisi de basculer vers un fournisseur d'**énergie renouvelable** pour l'une de nos boutiques.

Ainsi, en 2025, nous sommes passés chez Ohm Énergie, qui nous garantit une **électricité 100 % renouvelable**. La mise en place d'un éclairage à LED nous permet également de réduire cette consommation.

En 2024, nos deux boutiques ont consommé plus de 47 000 kWh d'énergie, ce qui représente environ 5,30 tonnes de CO₂ émises.

Compte tenu de ce volume important, il est essentiel de privilégier une **énergie renouvelable** afin de tendre vers davantage de durabilité. À noter qu'un de nos torrificateurs fonctionne exclusivement au gaz, ce qui implique une part résiduelle d'énergie non renouvelable dans notre consommation. Notre processus de torrification est particulièrement énergivore. Pour en limiter l'impact, nous travaillons à réduire le temps de chauffe du torrificateur.

LIMITER L'EMPREINTE CARBONE DE NOTRE ACTIVITÉ

ECONOMIE CIRCULAIRE

Nous soutenons l'initiative "**Fresh Coffee Clean Ocean**" de Belco, en partenariat avec **TOWT**, comme mentionné précédemment, afin de réduire l'empreinte carbone du transport.

Par ailleurs, nous optimisons l'acheminement des marchandises depuis le Havre jusqu'à nos boutiques, en évaluant nos activités pour limiter au maximum notre impact logistique.

Si notre cœur de métier reste la torréfaction artisanale et la vente de café, nous proposons également une sélection de thés.

Bien que cette activité demeure secondaire, elle fait l'objet d'une sélection rigoureuse auprès de deux fournisseurs français: **Comptoir Français du Thé** et **Compagnie & Co**, reconnus pour la qualité de leurs produits et leur large gamme certifiée bio.

L'approvisionnement en thé est peu fréquent, en cohérence avec son poids limité dans notre offre.

Cela permet également de réduire l'empreinte carbone liée au transport. De manière générale, nous favorisons des fournisseurs locaux. Nos produits ménagers, fournitures de bureau, papeterie, ouvrages et autres articles sont ainsi majoritairement issus du tissu économique local.



Nous assurons également la livraison de notre café à des clients professionnels, principalement sur le territoire du Mans, à raison d'une fois par semaine. Pour réduire l'empreinte carbone liée à cette activité, nous **optimisons** au mieux les trajets en regroupant les livraisons par secteurs géographiques, limitant ainsi les distances parcourues et le nombre de déplacements.

SOCIÉTALE

Soutenir les initiatives locales, renforcer le lien social

I - S'enraciner localement pour innover ensemble

II - Une reconnaissance de qualité

III - Fédérer autour de nos valeurs

IV - Pour un engagement solidaire

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

4 ÉDUCATION
DE QUALITÉ



9 INDUSTRIE,
INNOVATION ET
INFRASTRUCTURE



11 VILLES ET
COMMUNAUTÉS
DURABLES



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



S'ENRACINER LOCALEMENT POUR INNOVER ENSEMBLE

ANCORAGE TERRITORIAL ET CO-CONCEPTION

Nous développons nos produits en **synergie locale** avec des artisans du Mans, favorisant un véritable processus de **co-développement** nourri par les savoir-faire de chacun.

Ces partenariats de proximité permettent de valoriser le **patrimoine artisanal** tout en soutenant durablement l'économie locale.

Avec la **Distillerie du Sonneur**, nous avons créé une liqueur de café. Il s'agit d'une recette originale, née de notre café torréfié et du savoir-faire des distillateurs.

De même, avec **la Ferme de la Métairie**, nous avons créé une confiture extra lait au café.



Nous avons, par le passé, créé une bière au café avec la "**Brasserie Bizarre**". Il s'agit donc de produits élaborés à partir de notre café, associés au savoir-faire d'artisans locaux.

Certains établissements du Mans, comme **l'Atelier Romence**, **L'Osier**, **la Maison Nipa**, **Le Bellifontain** ou encore **l'Auberge de Bagatelle**, utilisent notre café dans leurs recettes. En plus de le servir à leurs clients (dans le cadre du CHR), ils l'intègrent également à des créations culinaires originales.

Nous sommes également présents sur de nombreux événements locaux. À travers notre participation active, nous contribuons à l'effervescence locale en proposant des animations valorisant nos produits, notre savoir-faire artisanal et notre démarche responsable.

Nous valorisons notre savoir-faire en collaborant avec d'autres artisans manceaux, afin de développer des produits communs et de **faire vivre le territoire local**.

UNE RECONNAISSANCE DE QUALITÉ

ANCORAGE TERRITORIAL ET CO-CONCEPTION

Créé en 2011, le **Collège Culinaire de France** rassemble à travers tout le pays des passionnés déterminés à faire de l'artisanat et de la diversité culinaires une véritable **alternative durable** à l'industrialisation et à l'uniformisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.



La qualité ne peut émerger que d'une coopération étroite entre tous les acteurs de la chaîne. Cette approche collaborative nourrit une **richesse relationnelle** et humaine profonde, en s'appuyant sur un modèle économique à la fois viable et durable. Elle incarne une véritable culture de la qualité des relations humaines, fondée sur la **coopération** plutôt que sur la compétition.

Le **Collège culinaire de France** vise à fédérer autour d'une vision partagée et d'un engagement commun, en valorisant les savoir-faire artisanaux, les cultures locales et des modes de collaboration renouvelés.

Notre participation au **Collège culinaire de France** témoigne de notre volonté de revaloriser **l'artisanat torréfacteur** et de notre engagement local, à travers des collaborations avec les artisans du territoire mançais.



S'ENRACINER LOCALEMENT POUR INNOVER ENSEMBLE

CRÉATION D'UNE COMMUNAUTÉ ENGAGÉE

Nous plaçons la **pédagogie** et la transmission au cœur de notre approche du café. Nos ateliers, conçus comme des **temps d'échange et d'apprentissage**, durent plusieurs heures et permettent d'explorer en profondeur l'univers du café : son histoire, sa culture, les méthodes de récolte et de traitement, ainsi que les principes de la torréfaction. Ils offrent aussi l'occasion de déguster différents cafés et de mieux comprendre leur parcours, de la plantation à la tasse.



Ces ateliers sont aussi l'occasion de **s'initier à la pratique de la torréfaction**. Encadrés par nos torréfacteurs, les participants peuvent manipuler les différents instruments et découvrir les outils du métier. C'est un moment privilégié pour partager, avec nos clients, l'ensemble de notre savoir-faire artisanal.

Nous avons également créé la communauté des **BOC-Cœur**, un groupe de clients passionnés qui, chaque mois, choisissent un café parmi une sélection. Le café élu est ensuite mis à l'honneur en boutique.

Nous proposons notre café aux entreprises pour leur consommation interne, contribuant ainsi à encourager des pratiques de consommation plus **responsables** dans le monde professionnel.

Dans le même esprit, nos cafés sont également disponibles dans certaines grandes surfaces du Mans et de ses alentours (Super U, Leclerc, Carrefour...) afin de toucher un public plus large et de rendre nos produits accessibles. Notre démarche s'appuie sur une collaboration avec les entreprises, les restaurateurs et la grande distribution.

POUR UN ENGAGEMENT SOLIDAIRE

CRÉATION D'UNE COMMUNAUTÉ ENGAGÉE

La **Team MAM** soutient les sportifs de haut niveau afin de leur permettre d'atteindre leurs objectifs dans les meilleures conditions. Son accompagnement est global : il prend en compte les dimensions physique, mentale, mais aussi scolaire et professionnelle, pour offrir un cadre stable face à l'incertitude propre au sport de haut niveau.

Nous sponsorisons **Hugo Barbotin**, para-athlète d'aviron, dans le cadre de ce programme. Vice-champion du monde sur ergomètre, double champion de France et médaillé européen, il incarne pleinement les valeurs de détermination et de dépassement de soi.



Hugo bénéficie également du programme "**Cap à l'Ouest 2028**", porté par la Team MAM, qui accompagne les athlètes et para-athlètes vers les **Jeux olympiques de Los Angeles**. Ce dispositif lui offre un encadrement complet, physique, mental, médical et matériel pour s'entraîner dans des conditions optimales.

En soutenant Hugo, nous contribuons à son ascension sportive et humaine, en l'accompagnant sur le chemin de l'excellence.



Dans une démarche de **solidarité locale**, nous faisons don chaque année de **60 kg** de café torréfié au **Secours populaire du Mans**, pour soutenir leurs actions auprès des personnes en situation de précarité.

Pour la deuxième année consécutive, nous participons à l'événement solidaire "**Un regard, un sourire, un toit**", organisé dans les salons du MMArena. Ce moment de fête réunit de nombreux acteurs engagés pour offrir chaleur, convivialité et réconfort aux personnes sans domicile fixe, à l'approche de Noël.

CONCLUSION

Pour conclure, comme énoncé au début de ce rapport, il s'agit de notre tout premier rapport RSE. Il n'est donc pas parfait et reste ouvert à des améliorations. Néanmoins, il pose **les bases de notre engagement** et structure notre démarche en matière de responsabilité sociétale.

Ce document a pour vocation de présenter les grands défis de la filière café ainsi que notre positionnement. Il reflète ce qui constitue notre raison d'être. Car, pour proposer **un bon café pour tous et pour tous les jours**, il est essentiel d'aligner notre activité avec les piliers de la RSE.

Cette démarche ne se limite pas à une sélection vertueuse de cafés : elle inclut également nos responsabilités internes et territoriales. L'élaboration de ce rapport nous a permis **d'analyser nos pratiques**, d'évaluer les impacts et de dégager des **pistes concrètes d'amélioration**. C'est pourquoi sa publication nous semble une étape fondatrice.

Franchise Cafés BOC :

Cela étant dit, **notre impact reste limité par notre taille**. Pour porter cette vision à plus grande échelle, et répondre plus largement aux enjeux de la filière, nous avons fait le choix de créer une **franchise Cafés BOC**. Ce modèle offre à celles et ceux sensibles aux enjeux sociaux et environnementaux, et désireux de s'engager dans une démarche cohérente avec les défis du XXI^e siècle, la possibilité d'ouvrir leur propre boutique Cafés BOC.

Notre ambition est de porter cette dynamique à une **échelle plus large**, afin de **représenter un poids significatif** et durable dans la transformation de la filière café.

Plus d'informations sur la page suivante :

<https://www.cafesboc.fr/la-franchise/>

The background is a dark green field with white line art depicting a coffee plantation. In the foreground, there are coffee plants with bright red cherries. In the middle ground, there are rows of coffee plants and a small building. In the background, there are rolling hills and a larger building complex. The overall style is minimalist and modern.

FIN

**RAPPORT
RSE**

2025

BOC

— Artisan torréfacteur depuis 1932 —