

# CENTRES D'EXCELLENCE CAFÉ NESPRESSO



© Nestlé Nespresso SA, Corporate Communications, Avril 2015

## UNE QUALITÉ INÉGALÉE ALLIÉE À UNE SOLIDE EXPERTISE CAFÉ

Le succès de *Nespresso* repose sur la très haute qualité de ses Grands Crus de café plébiscités par les consommateurs les plus exigeants. C'est dans ses deux centres de production ultra-modernes que *Nespresso* développe et produit une gamme de cafés purs origines et d'assemblages (blends) exceptionnels.

Reconnus pour leur passion et leur savoir-faire, les experts café *Nespresso* apportent le plus grand soin à la sélection, la torréfaction, la mouture et à l'assemblage des grains de café, créant ainsi des Grands Crus dont les arômes sont préservés dans des capsules hermétiquement scellées. Orchestrant les subtiles interactions entre les caractéristiques complexes de chaque café, ils s'attachent ainsi à satisfaire les attentes et les goûts de chacun.

Une fois le café arrivé au centre de production, des spécialistes effectuent des contrôles qualité à chaque étape du processus de production, soit plus d'une quarantaine au total. Ces tests permettent de garantir la qualité du café vert comme du produit fini pour une expérience de dégustation toujours parfaite. Chaque jour, ce sont plus de 300 tasses de café vert et jusqu'à 500 de produit fini qui sont testées dans les centres de production *Nespresso*.

## CENTRES DE PRODUCTION

Chaque capsule *Nespresso* est fabriquée avec le plus grand soin dans l'un des trois centres de production de *Nespresso*, situés à Avenches, Orbe et Romont en Suisse, puis est exportée dans plus de 62 pays à travers le monde. Ces sites, équipés des dernières technologies, comptent plus de 1 000 employés. Grâce à leur expertise, ils transforment des grains de café de la plus haute qualité et issus des meilleures régions productrices au monde en cette emblématique capsule *Nespresso*, que les consommateurs plébiscitent pour son résultat en tasse toujours constant et parfait.

### Avenches

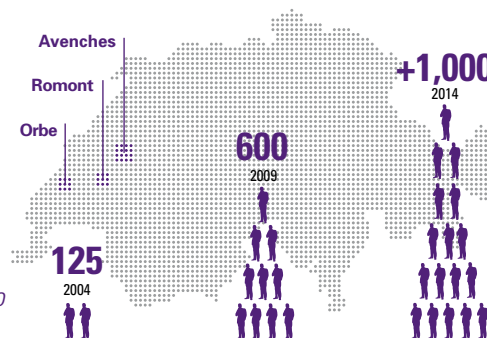


Le centre de production et de distribution *Nespresso* d'Avenches est le plus grand de l'entreprise, avec une équipe dédiée d'experts café. Ce site sert aussi de centre de distribution des capsules *Nespresso* à travers le monde. Opérationnel dès 2008, il fut inauguré en 2009.

De 2010 à fin 2012, de très importants travaux d'expansion ont été entrepris afin de satisfaire la demande mondiale croissante en café *Nespresso*.

Plus de 40  
contrôles qualité effectués tout  
au long de la production.

Nombre d'employés  
dans les centres de  
production *Nespresso*



A ce jour, *Nespresso* a investi quelque 500 millions de francs suisses dans ce centre de production qui emploie environ 800 personnes hautement qualifiées. Technologie de pointe, architecture contemporaine et mise en œuvre de principes de durabilité distinguent le site d'Avenches qui produit aussi bien les capsules *Nespresso* destinées au grand public que celles réservées aux clients professionnels.

### Une gestion rigoureuse de la qualité

- Nombre de contrôles qualité (de l'arrivée du café sur le site à sa distribution): 41.
- Nombre d'experts café prenant part aux dégustations: plus de 120.
- Nombre de sessions de dégustation organisées chaque semaine: de 250 à 300.
- Nombre de tasses dégustées chaque jour dans le cadre du contrôle qualité:
  - café vert: 180 à 200.
  - produit fini: 250 à 300.

### Développement durable

Conformément à l'approche de *Nespresso* en matière de développement durable, le site d'Avenches intègre différents équipements visant à réduire l'empreinte carbone de la transformation du café et à avoir un impact positif sur les communautés avoisinantes.

- Le recours à des techniques de pointe en matière de torréfaction permet de réaliser des économies d'énergie de 16 à 20%, comparées aux techniques employées précédemment.
- Le centre est partiellement chauffé, grâce à un système innovant de récupération de l'énergie, qui permet une économie de 230 000 m<sup>3</sup> de gaz par an.
- L'eau de pluie est collectée, recyclée et utilisée par les services généraux du site d'Avenches.
- Afin de réduire l'impact de ses activités, tout le café vert utilisé par *Nespresso* est transporté par rail depuis les ports européens jusqu'au centre de production. Plus largement, les autres acheminements (marchandises, capsules etc) à destination ou depuis l'usine sont essentiellement assurés par voie ferroviaire si cela se justifie d'un point de vue environnemental.

Pour plus d'informations sur *Nespresso*, rendez-vous sur notre site : [www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com)

**100% du café vert est acheminé aux centres de production par voie ferrée.**

## Orbe



Opérationnel depuis 2002, le site d'Orbe fut le premier centre de production 100% *Nespresso*. A ce jour, *Nespresso* y a investi plus de 215 millions de francs suisses. Il réunit plus de 350 experts café passionnés et fabrique des capsules *Nespresso* destinées au grand public et aux clients professionnels.

### Une gestion rigoureuse de la qualité

- Nombre de contrôles qualité (de l'arrivée du café sur le site à sa distribution) : 41.
- Nombre d'experts café prenant part aux dégustations : plus de 130.
- Nombre de sessions de dégustation organisées chaque semaine : plus de 15.
- Nombre de tasses dégustées chaque jour dans le cadre du contrôle de la qualité :
  - café vert : 80 à 85.
  - produit fini : 150 à 200.

### Développement durable

*Nespresso* est constamment en quête de nouveaux moyens pour réduire l'impact environnemental de ses activités, de la culture du café à sa transformation et bien au-delà. Ainsi, le site d'Orbe est doté d'un système de récupération des eaux de la rivière voisine pour rafraîchir les installations. 100% du café vert est acheminé par rail sur le site.

## Romont



*Nespresso* a démarré les opérations dans son troisième centre de production à Romont dans le canton de Fribourg en janvier 2015. 300 millions de francs suisses ont été investis dans ce site qui emploie plus de 100 experts café.

### Développement durable

*Nespresso* fonde la conception, la construction et la gestion de son 3<sup>ème</sup> centre de production sur sa plateforme internationale de développement durable. Pour ce site, *Nespresso* a appliqué la certification américaine LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) qui propose une approche holistique permettant d'évaluer l'impact environnemental, économique et social.

Le nouveau centre de production intègre des technologies de pointe pour une plus grande efficacité et une meilleure productivité tout en minimisant l'impact environnemental. Par exemple, la chaleur des torréfacteurs est récupérée grâce à un dispositif innovant. Elle est utilisée pour le chauffage du centre de production et, pour partie, redistribuée aux logements voisins via le système communal. Priorité est donnée au rail pour le transport des produits vers et à partir de Romont. 100% du café vert est ainsi acheminé par le train. Ce site capitalise sur l'expérience acquise par *Nespresso* en matière de développement durable sur ses centres de production d'Orbe et d'Avenches, notamment en matière d'efficacité énergétique, de tri et de recyclage des déchets.

## LA GESTION DE LA QUALITÉ DANS LES CENTRES DE PRODUCTION NESPRESSO

La qualité est gérée de manière rigoureuse par *Nespresso* à chaque étape de la chaîne de valeur, depuis l'approvisionnement durable en café de la plus haute qualité à la distribution aux consommateurs du monde entier. Dans les centres de production, les experts *Nespresso* contrôlent la qualité tout au long du processus de transformation du café. Ils réalisent ainsi plus de 40 contrôles qualité entre le moment où le café vert est réceptionné et celui où les Grands Crus sont expédiés à travers le monde. Les contrôles qualité incluent notamment des analyses sensorielles et physiques du café vert et des produits finis, ainsi que des contrôles en production et des contrôles visuels.

## Exemples de contrôles réalisés de manière à garantir une qualité constante en tasse pour les consommateurs

1. Dégustation de cafés verts afin de garantir leurs profils sensoriels.
2. Contrôle de la taille des grains de café afin de s'assurer de leur homogénéité pour une torréfaction uniforme.
3. Mesure de l'humidité des grains de café vert pour éviter toute sécheresse et toute perte de qualité pendant la torréfaction.
4. « Bubble bath » (bain à bulles) pour garantir l'étanchéité des capsules de café.
5. Contrôle visuel afin de s'assurer de la conformité de la forme de la capsule.
6. Dégustation de produits finis pour garantir les profils des Grands Crus *Nespresso*.

