



DOSSIER
DE PRESSE

**AU CŒUR DU MONDE
DU CAFÉ**

UCC COFFEE,
rendez-vous avec
l'expertise et l'innovation

CONTACT PRESSE

Prisca Loubens

04 75 74 12 12

prisca.loubens@ucc-coffee.fr



SOMMAIRE

AU CŒUR DU MONDE DU CAFE

3

AU CŒUR DE L'EXPERTISE

3

AU CŒUR DE L'INNOVATION

La capsule UCC, 100% Hermétique

6

6

UCC COFFEE FRANCE

7

LE GROUPE UCC (Ueshima Coffee Company)

8

CARNET DE ROUTE

10



AU CŒUR DU MONDE DU CAFÉ

L'univers du café est un voyage... un voyage à travers l'histoire de ce grain délicat, un voyage à travers sa culture, un voyage à travers sa transformation... « L'eau noire » est un breuvage fin et raffiné qui transporte vers tous les voyages !

C'est aussi la 2^{ème} matière première la plus échangée au monde après le pétrole !

Puisant ses origines dans les confins d'une province d'Ethiopie, de fascinantes légendes et récits circulent autour de la découverte du café et de ses vertus... elles transportent ceux qui le goûtent dans le Monde Arabe du XVI^{ème} siècle au pied de la « Sublime Porte » d'Istanbul, capitale de l'Empire Ottoman.

C'est tout cet univers empli de mystère qui se répand dans les foyers occidentaux...à chaque gorgée, ce liquide précieux transporte...au cœur du monde du café !

Cette histoire est étroitement liée à celle, familiale, d'UCC COFFEE (Ueshima Coffee Company), groupe japonais, fondé en 1933 par Monsieur Tadeo Ueshima. Situé parmi les 10 premiers torréfacteurs mondiaux, le groupe est présent sur tous les marchés, depuis la culture du café en passant par sa torréfaction, son conditionnement et sa commercialisation en retail, restauration hors foyer et auprès des industriels.

UCC COFFEE, c'est une expertise et un savoir-faire de plus de 80 ans pour des cafés d'exception.



AU CŒUR DE L'EXPERTISE

UCC COFFEE, expert à chaque étape de la conception

UCC COFFEE met tout son savoir-faire, son expertise et son exigence au service d'un café d'exception. Pour cela, UCC COFFEE maîtrise l'ensemble de la chaîne, du grain à la tasse, afin d'être garant du résultat.

Choisir les meilleurs caféiers

UCC COFFEE accorde une importance capitale au choix des caféiers. Il choisit ceux arrivés à maturité, entre trois et cinq ans d'âge. Leurs fleurs blanches, à l'odeur subtile de jasmin, se transforment en grappes de fruits verts, précieuses « cerises » qui, sous l'effet du soleil revêtent des couleurs rouge vif ou violette. Ces fruits renferment des trésors. Deux grains de café positionnés face à face qui renferment plus de 800 composés chimiques donnent de la caféine et de nombreux autres composants aromatiques.

UCC COFFEE possède ses propres plantations à Hawaï et en Jamaïque avec la production des grands crus d'exception, le Hawaï Kona et le Blue Mountain. La production de café est faite à partir de plus de 45 variétés des meilleurs crus.

Le coffea Arabica, une variété délicate

Les espèces de caféiers sont nombreuses. Le Coffea Arabica très parfumé, légèrement acidulé avec une agréable pointe d'amertume est un café noble et fragile garant de qualité et de parfaites saveurs.

Une récolte traditionnelle

Pour ses cafés d'excellence, UCC COFFEE met un point d'honneur dans ses propres plantations, à récolter les grains de café traditionnellement, à la main. Cette pratique, exigeante et méticuleuse, consiste à récolter soigneusement les cerises arrivées à maturité. Elle assure ainsi au grain de café, une qualité optimale.

Le traitement humide

Le traitement humide implique l'extraction de la pulpe de la cerise de café immédiatement après la récolte et ensuite le placement des grains dans un réservoir de fermentation pour enlever toute la chair restante. Les grains sont alors lavés et séchés.

Protéger le café vert

Afin de préserver les qualités du café et d'en assurer sa parfaite préservation, le transport et le stockage donnent lieu à de multiples précautions. UCC COFFEE veille à ce que le café soit continuellement protégé. Les sacs qui conditionnent les grains de café vert, sont acheminés par conteneurs hermétiques. À leur arrivée, chaque lot est contrôlé par un échantillon prélevé qui révélera la qualité organoleptique du café et les défauts éventuels. Les sacs seront ensuite stockés à l'abri de l'humidité et classés en fonction de leur origine et de leurs caractéristiques (variété, décaféiné, biologique, commerce équitable). Les cafés provenant du commerce équitable et issus de l'Agriculture Bio sont placés dans une zone qui leur est réservée.

Le nettoyage

UCC COFFEE a investi dans du matériel de haute technologie pour la phase de nettoyage. Muni d'aimants, l'épierreur, permet de supprimer les particules lourdes telles que les pièces métalliques mais également les particules légères comme les bouts de ficelle ou des feuilles. Cette étape est essentielle pour débarrasser les grains de café de tout ce qui pourrait nuire aux propriétés du café.

La torréfaction garante du goût

La transformation du café vert se fait à haute température. Le processus de torréfaction influence le goût final du café par une transformation physique et chimique appliquée durant la torréfaction dont la fameuse réaction de Maillard. La chaleur intense consume l'enveloppe du grain, ce qui permet au grain de caraméliser et de commencer lentement à tourner au brun. Quelques huiles et acides commencent à s'affaiblir, une essence aromatique appelée cafféol se dégage, donnant au café sa saveur distincte et son arôme.

La création d'un grand café prend du temps et demande de la patience. Les Maîtres Torrificateurs d'UCC COFFEE ont perfectionné pendant des années leur compétence à créer des cafés savoureux et haut de gamme.

Les différentes couleurs de torréfaction

Selon le niveau de torréfaction, le café aura des caractéristiques très différentes. Des grains torréfiés pendant un certain temps auront un goût plus corsé tandis que des grains torréfiés plus légèrement livreront un café plus doux, plus acidulé et plus aromatique.

torréfaction claire = torréfaction pâle ou cannelle

torréfaction moyenne = torréfaction américaine, torréfaction petit déjeuner

torréfaction forte = torréfaction claire française, torréfaction viennoise

torréfaction double = torréfaction continentale, torréfaction française

torréfaction italienne = torréfaction Espresso

La mouture libère les arômes

La mouture est une étape majeure. C'est elle qui permet de libérer les arômes du café. Cette phase optimise l'extraction et la qualité finale du café. A chaque mouture correspond un goût distinctif qui donne des caractéristiques spécifiques au produit final.

UCC COFFEE a investi dans un moulin de dernière technologie pouvant moudre jusqu'à 500 kg par heure intégrant 3 étapes, 6 silos de dégazage sous azote 750 Kg/silos. Mise en place d'un contrôle qualité de la mouture par un granulomètre laser.

Un conditionnement parfaitement étudié

UCC COFFEE assure tous les types de conditionnement : café moulu, en grain, dosettes et capsules avec cinquante références de produits finis.

En France, UCC COFFEE est numéro deux des ventes en marques distributeurs : 1^{er} sur le secteur des dosettes, 2^{ème} en cafés moulus et capsules.



Leader sur les marques distributeurs

UCC COFFEE est le premier fournisseur européen de café à marques distributeur pour le Retail. Le groupe a développé les marques distributeurs en France (E. Leclerc, Métro, Cora, Système U, Leader Price, Casino, Monoprix) mais également en Suisse (Coop), au Royaume-Uni (Starbucks Coffee, Waitrose), en Espagne (Dia, Mercadona) ou encore en Hollande (Colruyt, Kaldi, Oh, Lidl).

Un accompagnement spécifique pour les professionnels

UCC COFFEE souhaite répondre le mieux possible aux besoins des cafés, hôtels, restaurants (CHR), afin de valoriser leur établissement. Dans ce sens, le groupe propose, depuis octobre 2013, une nouvelle gamme des Cafés Campanini. Il offre également une nouvelle palette de produits et services d'accompagnement : mise en place d'un programme de diagnostic, de conseils et de formations dont des stages de dégustation, mise à disposition de machines professionnelles ou encore, élaboration d'une carte sélective de cafés invitant au voyage.

Un engagement environnemental fort

UCC COFFEE s'engage dans une démarche éthique et responsable. Cet engagement implique de répondre à des normes spécifiques et passe par un certain nombre de certifications.



Agriculture BIO/ECOCERT

L'organisme de certification, Ecocert, spécialisé en agriculture biologique, vérifie sur le terrain que les règlements de l'agriculture biologique sont bien respectés par les producteurs et fabricants qui s'engagent dans cette démarche. Les certifications sont délivrées une fois que l'ensemble du processus de certification est validé par des experts qui inspectent les sites de production et de transformation.



Commerce Equitable / FLOCERT

Favoriser un commerce mondial plus équitable grâce à l'expérience et l'expertise qui permet d'apporter des éléments constructifs aux producteurs, commerçants, marques engagés dans les pratiques équitables.



IGP Café de Colombia / CAFECERT

Café de Colombia est un label de qualité attribué au café colombien par la Fédération nationale des producteurs de café de Colombie. Il s'agit d'une indication géographique protégée reconnue par l'Union européenne.



RAINFOREST/UTZ Certified

UTZ Certified représente une agriculture durable offrant une amélioration des perspectives pour les producteurs, leurs familles et la planète. Avec le programme UTZ, les producteurs apprennent des méthodes agricoles impliquant de meilleures conditions de travail et favorisant des conditions de vie plus favorables, tout en contribuant à la préservation des ressources naturelles.



Démarche HACCP / Certification IFS

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est avant tout une méthode, un outil de travail, un système de gestion qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

Fin 2015, UCC COFFEE France a renouvelé sa certification **IFS** avec la confirmation de son niveau supérieur avec une note de **98,12%**.

AU CŒUR DE L'INNOVATION

Notre équipe R&D composée d'experts a suivi attentivement les évolutions des différents systèmes Nespresso®* et ne cesse d'adapter nos capsules pour une entière satisfaction client.



Torréfaction
Française



100%
compatible



100%
hermétique



70%
d'emballage
en moins

La capsule UCC, la seule capsule 100% hermétique en France

Le marché de la capsule compatible Nespresso®* représente près de 2 milliards de capsules en France avec une évolution de 27% en volume (Nielsen CAM P1315 HM+SM+HD). La France est le premier marché des capsules compatibles.

UCC COFFEE investit dans la recherche et l'innovation. Le groupe a mis au point une toute nouvelle capsule individuelle à la pointe de la technologie, 100% compatible avec les machines à café Nespresso®, et surtout 100% hermétique, répondant ainsi aux demandes d'un marché grandissant.

Des matériaux hermétiques à l'oxygène

UCC Coffee a fait le choix technologique d'une capsule thermoformée avec l'utilisation 2 matériaux EVOH et PP complètement barrières à l'Oxygène et à l'humidité. Ce matériau barrière permet une totale conservation des arômes durant 18 mois et permet d'avoir une plus grande quantité de café en cm³ (identique à Nespresso®*) permettant un rendu tasse qualitatif de l'espresso au lungo, et une meilleure émulsion.

Les autres capsules sur le marché étant injectées et en PBT, le café commence à perdre ses notes aromatiques au bout de 6-9 mois, et la quantité de café est moins importante.

Les capsules de café entièrement compatibles avec tous les systèmes Nespresso®**

Grâce à la nouvelle technologie déployée par UCC COFFEE, les capsules sont complètement compatibles avec tous les systèmes de machines à café Nespresso®. La forme des capsules UCC s'adapte parfaitement aux trois dernières générations de machines à café Nespresso®. Leurs parois et les bords de la jante garantissent une étanchéité très fiable, le haut et le bas de la capsule en aluminium sont conçus pour un perçage net et régulier par les machines Nespresso® ne provoquant ainsi aucune détérioration et permettant une meilleure infusion. Elles peuvent contenir jusqu'à 6,5g de café. Avec cette nouvelle génération de capsule, la garantie d'un café de qualité est optimale.

Sur un panel de 60 consommateurs, Eurofins a organisé un test sensoriel en janvier 2016 et la capsule UCC COFFEE a été classée comme ayant le meilleur rendu tasse sur 4 références vs 3 marques nationales leaders.

Forte réduction d'emballage

Les capsules UCC assurent 70 % d'emballage en moins que les anciennes générations de capsules avec poches. Proposées dans une boîte cartonnée, rangées en quinconce, sans emballage individuel, ce conditionnement plus compact favorise le gain de place. Le conditionnement se décline également en fonction des besoins selon la consommation de chacun.

Une torréfaction Française, un savoir-faire incontournable

C'est en France, à Valence, dans la Vallée du Rhône, que le développement, la torréfaction, la mouture et la production des capsules sont assurés. Les cafés sont sélectionnés, assemblés, dégustés, et validés par les maîtres torréfacteurs d'UCC COFFEE.

Une nouvelle ligne de production à la pointe de la technologie

Une ligne de production spécifique et innovante installée en avril 2015 assure la mise en capsule du café et le conditionnement. Elle permet un débit jusqu'à 600 capsules à la minute, avec un scellage sous azote favorisant la préservation du café et son étanchéité. Et dès juin 2016, UCC COFFEE France mettra en place une 2^{ème} ligne.

*UCC COFFEE n'est en rien liée ou associée à Nestlé SA ou Nespresso SA

** Parfaitement compatible sur les machines fabriquées après 2009

UCC COFFEE FRANCE

UCC COFFEE (Ueshima Coffee Company) est un groupe japonais, fondé en 1933, par Monsieur Tadeo Ueshima, qui se place aujourd'hui parmi les 10 premiers torréfacteurs mondiaux.

En 2012, UCC COFFEE rachète le site de production de Valence dans la Drôme, anciennement Cafés Pivard et le positionne comme un site incontournable de café torréfié, affichant un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros.

Le groupe UCC COFFEE a investi neuf millions d'euros en 2015 et quatre millions en 2016 afin d'étendre la capacité de production de l'unité de Valence, unique site en France. L'investissement porte sur l'acquisition d'un deuxième torréfacteur, sur la réalisation de travaux de rénovation, la mise aux normes environnementales et sanitaires, l'installation d'un système de brûlage des fumées, et le développement de l'innovation qui représente la moitié de l'investissement total.

Cette unité employait 71 salariés jusqu'à mi-2015. Cette évolution va permettre de répondre à la productivité grandissante et au développement du marché des capsules. Cette nouvelle technologie a généré la création de 27 emplois dédiés à la capsule.

UCC COFFEE mise ainsi sur le marché prometteur de la capsule individuelle. Au-delà de l'investissement de 4 millions d'euros sur une nouvelle ligne de production, unique au sein du groupe, UCC COFFEE a développé une technologie innovante de capsules 100% compatibles Nespresso®* commercialisées depuis avril 2015.

UCC Coffee France devient le site pilote européen des capsules pour le groupe.

C'est donc de Valence que sont exportées les capsules vers la Suisse, la Hollande et bientôt l'Angleterre, l'Italie...

UCC COFFEE a décidé de lancer sa propre marque de capsules Grand Crü, dédiée aux particuliers, avec sa boutique en ligne www.capsulegrandcru.com et aux commerces de proximité : épicerie fines, cavistes, chocolatiers, torréfacteurs...

Une stratégie de conquête de proximité

UCC COFFEE souhaite promouvoir auprès des cafés, hôtels, restaurants (CHR) une nouvelle offre de produits et services d'accompagnement afin de valoriser leur établissement. Depuis octobre 2014, le groupe propose une gamme renouvelée des Cafés Campanini, qu'il souhaite haut de gamme. Pour répondre aux besoins de cette clientèle, il présente une nouvelle offre de produits et services d'accompagnement : mise en place d'un programme de diagnostic, de conseils et de formations dont des stages de dégustation, mise à disposition de machines professionnelles ou encore, élaboration d'une carte sélective de cafés donnant la possibilité à ses clients de choisir parmi les meilleurs cafés du monde entier.



*UCC COFFEE n'est en rien liée ou associée à Nestlé SA ou Nespresso SA

LE GROUPE UCC

UCC – Ueshima Coffee Company est un groupe International industriel de café d’origine Japonaise.

Fondé en 1933 par Monsieur Tadeo Ueshima, le groupe géré aujourd’hui par Monsieur Gota Ueshima, petit-fils du fondateur, actuellement PDG du groupe, est un groupe familial.

UCC est présent sur tous les marchés, depuis la culture du café, sa torréfaction, jusqu’à la commercialisation en GMS et en restauration hors foyer, et auprès d’autres industriels. Il est présent au travers d’un réseau de 600 Coffee-shop au Japon et dans le sud-est asiatique.

Pionnier du développement du marché du café au Japon et en Asie depuis 80 ans, UCC COFFEE est très performant dans le domaine de l’innovation.

Implantation en Asie et en Europe

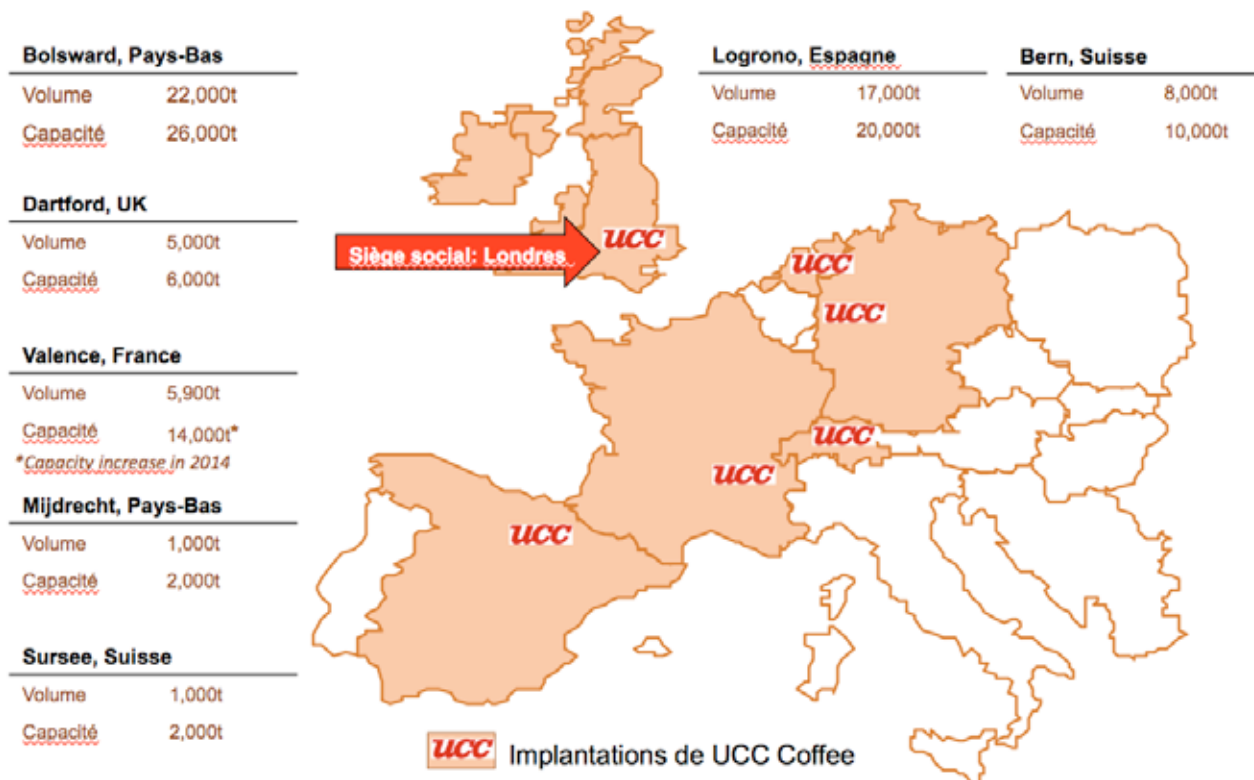
Des bureaux d’achats dans les pays producteurs de cafés.



UCC Holdings Co., Ltd.

UCC est le premier fournisseur européen de café à marques distributeurs pour le Retail.

Capacité de production avec 6 usines de torréfaction en Europe de 80 000 Tonnes pour un chiffre d'affaire de 450 Millions et une rentabilité de 10% du CA net.





CARNET DE ROUTE

UCC COFFEE France
84 Allée Bernard Palissy
26000 Valence

 UCC Coffee France

UCC[®]
COFFEE

CONTACT PRESSE

Prisca Loubens

04 75 74 12 12

prisca.loubens@ucc-coffee.fr