



# L'Arbre à Café

## Piliers

Manifeste - Ferme - Producteurs - Labels

# Notre Manifeste

En fondant L'Arbre à Café, en 2009, je voulais **ré-enchanter le café**, ce merveilleux compagnon du quotidien. **Pionnier du café de spécialité en France**, je désirais partager avec vous **un goût unique, fruit de mon expérience** dans le vin et la gastronomie, de la **rencontre de l'expertise et de l'amour des hommes et des terroirs** qui le produisent.

C'est ainsi, qu'aujourd'hui, L'Arbre à Café est **plébiscité par les chefs, les sommeliers et les artisans de bouche** pour son **goût signature, ses engagements vrais et son supplément d'âme** venu de la magie de la terre et des rencontres.

**Artisan torréfacteur**, nous collaborons, intimement et sur le long terme, avec **une quinzaine de producteurs** dont la seule ambition est de **porter au plus haut les qualités gustative, humaine et agricole, pour partager le meilleur du café de spécialité**.

**Producteur**, depuis 2019, grâce à **notre ferme en biodynamie, la Finca Mariposa**, au Pérou, nous accompagnons le café sur tout son chemin de vie, de la plante à la tasse, de la torréfaction à la transmission. **Maîtriser toute la chaîne de valeur** est la promesse de vous offrir, à chaque instant, **des cafés d'émotion, sains et purs**.

Convaincu que l'excellence du goût est le reflet de la qualité et de la bonne santé de la terre, L'Arbre à Café propose exclusivement **des cafés issus des agricultures régénératrices, bio et biodynamiques certifiées, cultivés en agroforesterie**.

Nativement engagé pour la terre et les hommes qui la travaillent, désireux de **réconcilier le beau, le bien et le bon, et de le partager avec vous**, L'Arbre à Café est une **Société à Mission, certifiée B Corp**.

Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café







# Notre ferme Mariposa au Pérou

Afin de vous garantir **parfaites qualité et authenticité**, L'Arbre à Café a toujours eu l'ambition de **maîtriser toute la chaîne de valeur** du café, en véritable **Tree to Cup**.

Depuis 2018, c'est chose faite, puisque nous sommes devenu **producteur**. **Sise à très haute altitude (1900m)**, notre ferme, **la Finca Mariposa**, **s'étend sur 35 hectares**, dans la région de Junin, au Pérou, aux confins de **l'Amazonie**.

D'un terrain abandonné aux eucalyptus, nous avons créé une plantation, **véritable manifeste à la biodiversité et aux agricultures régénératives**. **12 variétés d'arabica et près de 40 espèces d'arbres d'ombrage** y ont été plantés, une ferme aux animaux installée et **3 hectares de forêt native sanctuarisés**. Pratiquant la **biodynamie**, **l'agroécologie**, et **l'agroforesterie**, elle est certifiée **Demeter**.

La finca Mariposa est aussi un lieu d'innovation inspiré du monde du vin et des chais. **Nos fermentations sont ainsi conduites** dans des **cuves inédites** : ovoïde pour le Blue Mariposa et le Mariposa Monarca, en **Coffee Globe** pour les Mariposa Atlas et Cristal.

Venus du monde du vin de qualité, les **Coffee Globe et les fûts ovoïdes**, apportent au café, une **harmonie**, une **netteté aromatique** et une **fraîcheur épataante** remarquables qui participent de la qualité de nos cafés.

# Nos producteurs

Avec lesquels nous travaillons en direct

## Jamison Savage

D'origine étasunienne, Jamison s'est établi à Boquete au Panama avec le rêve de produire les meilleurs cafés du monde. 15 ans plus tard, il s'est imposé au sommet du café de spécialité en gagnant de nombreux championnats et notamment en prenant les trois premières places du Championnat du Monde en 2024. De ses trois fermes, la Finca Deborah est celle qui produit les meilleurs cafés, notre favorite. L'Arbre à Café travaille en direct avec lui depuis 2016.



## Wilford Lamastus

L'homme de tous les records ! Meilleure note donnée à un café (98/100), cafés les plus cher au monde (13000\$/kg), serial winner du Best of Panama.

Wilford est surtout pour L'Arbre à Café un ami et un formidable professionnel avec qui il travaille depuis 2014. De ces trois fermes, Elida, El Burro et Luito, nous ne choisissons que trois parcelles de Elida : Vuelta, la Torre et Aguacate.

## Graciano Cruz

Figure majeure du café de spécialité, fondateur de Ninety Plus, de Gesha Village, inventeur du Honey process et ardent défenseur des agricultures biologiques, Graciano est un ami de L'Arbre à Café depuis 2014. Nous sommes heureux de proposer des cafés de ces trois fermes : Emporio et Los Lajones au Panama, Camelias au Salvador.



## Ratibor et Tessie Hartmann

Issu de l'une des grandes familles du café panaméen, Ratibor et Tessie se sont affirmés comme des grands experts mondiaux des fermentations et de l'agroforesterie. Dans leurs différentes micro-fermes, ils produisent des cafés de très haut vol. Une histoire de plus de 10 ans avec L'Arbre à Café.

### **Charkra do Dago**

Pionnier de l'agriculture biodynamie, poète et ardent défenseur de la sobiéte heureuse, Dagoberto a créé un havre de biodiversité et d'intelligence agricole au Pérou. L'Arbre à Café collabore étroitement avec le Chakra depuis 2014.



### **Fhlor**

Issue d'une famille de pionnier du bio, des coopératives de femmes, et de la biodynamie au Honduras, Fhlor développe sa plantation familiale avec talent et sensibilité vers le haut niveau. Une histoire intense et forte avec L'Arbre à Café depuis plus de 10 ans.

### **Henrique Sloper**

L'histoire de L'Arbre à Café est intimement liée à celle d'Henrique. Premier producteur que nous ayons visité, uluberlu brésilien en agroforesterie et en biodynamie, nous oeuvrons ensemble depuis 2009.



### **Nelson**

Cela faisait des années que nous voulions proposer les cafés de Nelson dont nous goûtons les cafés avec intérêt depuis plus de 10 ans. Sa ferme, en biodynamie, dans la Chapada Diamantina, fait figure d'exception dans une région marquée par l'agro-industrie. L'Arbre à Café a débuté ses approvisionnement à partir de 2020 et est le client quasi exclusif de Nelson.

# Nos labels

## Entreprise certifiée B-Corp depuis 2020

L'Arbre à Café a obtenu la certification B-Corp avec le plus haut score en France pour une entreprise de café.



## Société à mission

L'Arbre à Café est le seul torréfacteur Société à Mission & B Corp. Notre mission : "faire évoluer la façon de produire et de consommer le café, repère du quotidien en proposant des cafés hautement gustatifs, agricoles, durables et humains".

SOCIÉTÉ À MISSION

## Cafés biodynamiques

L'Arbre à Café est leader en café biodynamique depuis 2009 et 75% de nos cafés sont certifiés Demeter. Notre ferme Mariposa est aussi labélisée Demeter.



## Cafés Biologiques certifiés AB

97% de nos cafés sont certifiés AB par Ecocert qui effectue, en plus des audits de routine, deux visites inopinées par an dans nos ateliers. L'Arbre à Café est fière de vous proposer a minima l'intégralité de ses gammes Assemblages et Grands Crus en agriculture biologique.



## Direct Producteur et Des prix justes

Nos cafés sont achetés, et non pas seulement sourcés, en Direct Producteur entre 3 et 90 fois le cours du marché, soit bien au-dessus de tous les dispositifs Fair Trade et Équitable.



## Empreinte carbone

L'Arbre à Café réalise son bilan carbone tous les trois ans afin d'évaluer ses progrès, et compense 100% de ses émissions résiduelles. Nous sommes fiers d'afficher une empreinte carbone de 10,5g eq. CO<sub>2</sub> / tasse.



## Une traçabilité totale à 360°

Par une approche holistique à 360° et une maîtrise de toute la chaîne de valeur du café, L'Arbre à Café est parmi les seuls torréfacteurs à pouvoir garantir une totale traçabilité totale de ses cafés.

