

Responsabilité et engagement

Blasercafé




BLASERCAFÉ
SUISSE 

Introduction

Blasercafé est une entreprise familiale depuis sa fondation en 1922. En tant que famille, Blasercafé a toujours misé sur une transparence maximale et sur des relations respectueuses et amicales avec son personnel, ses fournisseurs et partenaires commerciaux.

Depuis des années, Blasercafé entretient des relations de partenariat avec des fédérations et des associations et soutient des projets sociaux, culturels et sportifs en Suisse. Par cet engagement, nous réunissons les gens, encourageons la joie de vivre et les échanges entre tous les groupes d'âge et toutes les catégories sociales.

Outre le domaine social, nous nous engageons aussi pour la nature et l'environnement et nous soutenons divers projets, que nous présentons plus en détail au chapitre «Engagement social».



Membres de la famille de g. à dr.:
Marc Käppeli, Bettina Blaser, Michael Blaser et Markus Blaser

Principes de qualité

Pour nous, être responsables signifie garantir la plus haute qualité; de la culture du plant de café à la boisson dans la tasse.

Nouvelle norme FSSC 22000 depuis août 2022

Avec la norme FSSC 22000, nous respectons l'une des normes de sécurité alimentaire les plus élevées reconnues au niveau international en dépassant même les exigences légales non seulement dans notre entreprise, mais aussi tout au long de la chaîne d'approvisionnement. La norme FSSC 22000 est basée sur la certification ISO 22000 et garantit que notre système d'autocontrôle interne et le concept HACCP fonctionnent et sont régulièrement vérifiés. Cela permet également de garantir que nous développons en permanence notre système de qualité.

Achats et qualité des cafés verts

Blasercafé achète exclusivement des cafés verts respectant les directives les plus strictes de l'ICO (International Coffee Organisation). Les achats sont toujours effectués par la société sœur Blaser Trading. Celle-ci achète presque exclusivement les cafés directement depuis les plantations. Grâce à la traçabilité des cafés et aux relations personnelles entretenues avec les fournisseurs dans tous les pays d'origine, Blasercafé s'assure durablement la meilleure qualité. Sur demande, nous fournissons des informations détaillées sur les cafés verts que nous utilisons.

Contrôle de qualité pendant le transport

Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la plantation à la livraison à Berne, les cafés verts sont soumis à des contrôles de qualité réguliers. Les échantillons prélevés par les entreprises de transport et les superviseur-e-s nous sont envoyés, puis analysés et dégustés. Des analyses en laboratoire sont réalisées par échantillonnage et en cas de suspicion p. ex. de moisissure, le transport de la marchandise est immédiatement stoppé.

Protection des arômes

Nos mélanges sont torréfiés lentement et en douceur jusqu'au cœur afin de préserver la diversité d'arômes du café. Tous les cafés sont toujours emballés hermétiquement le jour de la torréfaction. Nous pouvons ainsi garantir qu'aucun arôme n'est perdu lors de la torréfaction fraîche.

Standard Q-Grader

Notre tradeuse *Regula Heiniger* et notre barista professionnel *Giuliano Bartoli* font partie des rares Q-Graders formés et diplômés de Suisse.

Le programme Q-Grader du Coffee Quality Institute est la formation la plus réputée au monde en matière d'analyse sensorielle du café. Les Q-Graders suivent un programme de formation et d'exams exigeant. À l'aide d'un protocole de cupping et de notation standardisé, ils/elles évaluent la qualité et l'intensité de l'acidité, du corps, de la saveur et de l'arôme d'un café. www.coffeeinstitute.org

Café Terroir pour les plus hautes exigences de qualité

Aux personnes passionnées par le café qui ont des exigences exclusives en matière de qualité et de traçabilité, Blasercafé propose dans son assortiment la gamme Terroir. Les cafés Terroir sont des cafés de spécialité sélectionnés. Le café acquiert une partie importante de son caractère de par son origine. Le sol et les conditions climatiques marquent son arôme, son acidité et par conséquent son profil tout entier. C'est le terroir qui lui confère sa complexité. En savourant le café Terroir, on découvre ces notes particulières, que le café ne pourrait offrir uniquement par sa préparation et la plante spécifique du café.

[Blasercafé Terroir](#)

Engagement social

Fairtrade

Blasercafé s'engage depuis de nombreuses années en faveur de conditions commerciales équitables pour les pays producteurs de café et est partenaire de Fairtrade Max Havelaar Suisse depuis la première heure. Les mélanges de Blasercafé *Verde, Lorraine, Forte, Pura Vida et Moka Express* portent le label Fairtrade. www.fairtrademaxhavelaar.ch

Label CSC

Avec notre mélange *Rosso e Nero*, nous sommes la seule entreprise suisse à proposer un café certifié CSC. Quelques torréfacteurs de café se sont regroupés en 1996 à Livourne, en Italie, sous le nom de CSC (Caffè Speciali Certificati) dans le but d'obtenir une qualité maximale de leurs produits. Les critères de qualité du label englobent tous les processus, de la récolte à la transformation du café vert, et sont certifiés ISO. Chaque année, un projet social est en outre soutenu financièrement dans un pays d'origine sélectionné. www.caffespeciali.it

Autres certifications

Blasercafé achète une partie de ses besoins annuels en café vert avec des certifications telles que Bio (env. 250 tonnes, dont env. 160 tonnes de Bourgeon Bio), Fairtrade (env. 250 tonnes), Rainforest Alliance (env. 255 tonnes) ou CSC (env. 60 tonnes).

Traçabilité et relations personnelles

De nombreuses qualités, qui sont indispensables pour la diversité des arômes de nos mélanges de café torréfié, ne peuvent pas être achetées avec une certification. C'est notamment pour cette raison que Blasercafé s'est engagé à garantir la traçabilité de ses cafés. Comme la majorité des besoins en café vert sont aujourd'hui achetés directement depuis les plantations dans les pays d'origine, et grâce à un contact étroit avec les producteurs, nous pouvons nous assurer personnellement, lors de visites régulières, que le personnel impliqué dans la production bénéficie de conditions de travail contemporaines et équitables.

Projet avec le groupe Lindenhof: reconstruction d'un hôpital au Guatemala

Depuis le début de notre partenariat avec le groupe Lindenhof, les deux entreprises font chacune don de 50 centimes par kilo de café vendu pour soutenir un projet socialement responsable. La reconstruction d'un petit centre de santé entièrement détruit a été évaluée comme un projet à soutenir d'urgence. Le Guatemala a été durement touché par les cyclones ETA et IOTA pendant la saison des pluies 2020. Les communautés cafétières ont été gravement endommagées par les précipitations, les glissements de terrain et les tempêtes. Dans la communauté d'*El Boquerón* à Agua Dulce, au Guatemala, des glissements de terrain extrêmes se sont produits et ont détruit le centre de santé existant. Ce projet est placé sous la tutelle de la fondation Ulrich Gurtner Kappeler UGK, avec laquelle nous entretenons un partenariat bien établi et de longue date. Nous sommes en contact direct et sans intermédiaires avec les responsables du projet sur place. Aujourd'hui, les travaux de construction sont presque terminés et le nouveau centre de santé, plus grand que l'ancien, a pu ouvrir ses portes en mars 2022. Pour en savoir plus sur ce projet, consultez notre [article de blog](#).



Centre de santé détruit à El Boquerón en 2020



Adin Elisbeto Mazariego Galves, président du comité pour le développement de la localité d'*El Boquerón*, avec ses filles en 2022

Durabilité et souci de l'environnement

Café bio

Nos mélanges *Verde, Lorraine, Forte, Pura Vida et Moka Express* sont certifiés bio.inspecta (www.bio-inspecta.ch). Blasercafé propose des mélanges certifiés depuis que les certifications bio ont commencé à faire leur apparition. Nous sommes constamment à la recherche de nouvelles qualités bio. www.bio-inspecta.ch

Projet de reforestation SEMEAR

La forêt tropicale est un espace vital pour des animaux et des plantes rares ainsi qu'un réservoir d'eau et un moyen de subsistance pour la population locale. Ce sont ces espaces verts qui sont responsables de l'absorption du dioxyde de carbone, du contrôle de la dégradation des sols et de la biodiversité. C'est pourquoi nous soutenons le développement du projet de reforestation et de restauration SEMEAR à Carmo do Paranaíba, au Brésil. Outre la plantation d'arbres, ce projet a aussi pour objectif de sensibiliser la population à la gestion durable et à la protection des ressources forestières existantes.

Dosettes E.S.E. durables

Nous renonçons à la vente de capsules en aluminium. Notre alternative: les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso). Celles-ci sont 100% compostables après utilisation. Elles sont de plus disponibles en vrac dans des sachets et se passent ainsi totalement de papier aluminium.

Réduction des émissions lors des transports

En collaboration avec notre partenaire Camiontransport, Blasercafé et Blaser Trading réduisent chaque année les émissions de CO2 d'environ 7000 kg grâce à un transfert ciblé des transports sur le rail. Sur demande, nous vous enverrons volontiers les rapports d'émissions correspondants.

Agence de l'énergie pour l'économie

Blasercafé s'engage par conviction pour la protection durable du climat. En participant volontairement au programme de l'Agence de l'énergie pour l'économie, nous assumons notre responsabilité écologique en réduisant activement nos émissions de CO2 et en optimisant notre efficacité énergétique. Les objectifs fixés sont reconnus par la Confédération, les cantons et les partenaires de l'économie. Cliquez sur [Certificat](#) pour le consulter.

Projet Pulpa Pyro

Blaser Trading soutient le projet de pyrolyse au Pérou, mis en place par l'Ökozentrum de Langenbruck (BL). Ce procédé de pyrolyse permet de transformer les déchets issus du traitement par lavage du café, la «pulpe de café» (pulpe de fruit), en un précieux engrais minéral, qui est ensuite réintroduit dans le sol. Les gaz nocifs pour le climat tels que le CO2 ou le méthane sont ainsi extraits de l'atmosphère, les sols sont reminéralisés et stabilisés et la subsistance des cultivateurs de café est assurée à long terme. www.oeko-zentrum.ch

Projet international de reforestation «Global Impact»

En collaboration avec Nespresso, Blaser Trading a mis sur pied un projet écologique très ambitieux dans la région brésilienne de Vale da Gramá. Grâce au soutien financier de Nespresso et au soutien moral et personnel de l'organisation non gouvernementale locale [SOS Mata Atlantica](#), Blaser Trading a pu jusqu'à présent planter quelque 50 000 arbres sur environ 20 hectares dans les plantations d'entre-temps cinq fermes de café. D'ici la fin du projet, Blaser Trading souhaite, en collaboration avec ses partenaires, planter encore environ 200 000 arbres supplémentaires afin de protéger durablement ce que l'on appelle la «forêt tropicale atlantique», la Mata Atlantica.

Autres mesures pour la protection de l'environnement

- Réutilisation du café de rebut pour tester nos moulins
- Papier recyclé certifié FSC pour toute la correspondance. <https://ch.fsc.org>
- Remplacement de toutes les sources lumineuses du bâtiment d'entreprise par des LED
- Gobelets jetables de NATURE: les produits NATURE de Pacovis sont composés de matières premières rapidement renouvelables. Ces matières premières sont 100% biodégradables et respectueuses du climat.



Cet arbre Jequitiba âgé d'au moins 1500 ans, sur la Fazenda Sertãozinho au Brésil, est encore aujourd'hui une source d'ombre importante pour les plants de café.

Concept énergétique global pour notre bâtiment d'entreprise en 2022 – en cours d'élaboration

Nous nous penchons intensivement sur la thématique d'une utilisation de l'énergie efficace, ménageant les ressources et respectueuse de l'environnement. Nous allons élaborer en 2022 un concept énergétique global en collaboration avec des experts externes. Celui-ci mettra l'accent sur les domaines suivants:

- Installation photovoltaïque sur le toit du bâtiment d'entreprise
- Récupération de la chaleur de l'air chaud évacué par nos installations de torréfaction pour réduire la consommation d'énergie de chauffage de notre bâtiment d'entreprise

Prestations sociales internes

Les quelque 90 membres du personnel de Blasercafé et de Blaser Trading bénéficient de conditions de travail modernes. Outre un salaire équitable, un autre aspect important pour un lieu de travail attrayant est de laisser la place à l'action autonome, la créativité et l'innovation. Nous mettons tout en œuvre pour instaurer des conditions favorables afin que nos collaborateurs soient motivés, s'identifient à leur tâche, fournissent les prestations attendues et puissent développer et faire évoluer leurs compétences.

Conditions de travail attrayantes

- Au moins 5 semaines de congés par an
- Jours de congés supplémentaires payés lors de jours fériés et de ponts (les «vendredis Blaser»)
- Horaires de travail variables avec une flexibilité maximale des temps de travail
- Promotion et formation continue des collaborateurs et collaboratrices
- Participation régulière aux bénéfices par le biais de gratifications pour tous les collaborateurs et collaboratrices

Sécurité sociale

- Cotisations surobligatoires à la caisse de pension pour tout le personnel
- Égalité entre hommes et femmes
- Mélange des âges équilibré au sein du personnel
- Droit de donner son avis et d'exprimer ses idées
- Collaboration avec des institutions sociales, p. ex. GAD-Stiftung et BAND-Genossenschaft
- Service de médiation interne

Prestations spéciales

- 40% de réduction sur les produits de Blasercafé
- Boissons gratuites fournies sur le lieu de travail

Blasercafé – une entreprise formatrice moderne

Nous pensons à notre avenir et investissons dès aujourd'hui dans notre personnel qualifié de demain. Chaque année, deux nouveaux apprenti·e·s commencent chez nous leur formation d'employé·e de commerce CFC. Pendant les trois années de formation, nous leur transmettons de vastes connaissances professionnelles dans un environnement familial. Chez nous, ils/elles apprennent à connaître le parcours du café, de l'achat jusqu'à la vente, et découvrent pratiquement tous les domaines de notre entreprise.



Collaborateurs et collaboratrices du service d'expédition, de g. à dr.: Karin Schwarz, Noy Beutler, Andreas Strazza, Sakibe Baliu

Soutiens & sponsorings

Depuis des années, Blasercafé soutient activement des projets sociaux, culturels et sportifs en Suisse. Par notre engagement, nous réunissons les gens, encourageons la joie de vivre et les échanges entre tous les groupes d'âge et toutes les catégories sociales. Voici un aperçu des soutiens que nous apportons:

Domaine social

- Contributions et dons annuels à des fondations, p. ex. à la Chaîne du Bonheur et à la CRS
- gad PLUS AG – personnel pour la production
- Band-Genossenschaft – personnel pour la production
- Blindspot – inclusion et promotion de la diversité
- Trans Welcome
- Jeux olympiques spéciaux

Sponsoring et partenariats – sport

- BSC YB – Young Boys Bern
- Coupe du monde de ski FIS de Wengen
- Belalp Hexe – descente de la sorcière
- BSV Bärenclub
- Floorball Köniz
- Futsal Minerva Berne
- VBC Uni Berne
- Golfclub Berne Juniors
- SC Holligen 94
- Sponsoring de café pour divers clubs de sport, manifestations et associations sportives en région

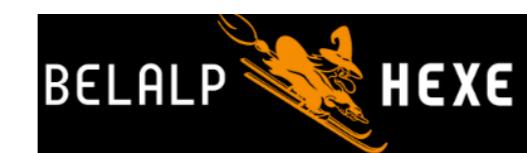
Sponsoring et partenariats – culture

- Swiss Coffee Championships (SCA Suisse)
- Amici Slow Food Berne
- Apéro d'été GastroStadtBern und Umgebung
- Open Air Cinema Morat
- Sponsoring de café pour diverses associations régionales d'utilité publique

Sur la page suivante, nous vous présentons quelques sponsorings plus en détail.



FIS SKI WORLD CUP
LAUBERHORN
WENGEN



Sponsorings

_BSC Young Boys

Les couleurs des Young Boys, le jaune et le noir, se retrouvent partout à Berne depuis leur création en 1898. En tant que partenaire officiel des Berner Young Boys, nous portons nous aussi ces couleurs à chaque match et vibrons avec eux au stade du Wankdorf dans la course au titre de champion de Suisse.

_Coupe du monde de ski FIS de Wengen

Les courses du Lauberhorn à Wengen ont lieu depuis 1930 déjà et sont devenues un incontournable dans le calendrier de la Coupe du monde de ski. Avec notre café, nous réchauffons le cœur du public pendant les compétitions.

_Swiss Coffee Championships SCA

Les SCA Coffee in Good Spirits Championships couronnent le champion ou la championne suisse des mélanges de café et d'alcool. Nous soutenons l'organisation de cet événement et l'avons déjà organisé nous-mêmes à plusieurs reprises dans notre bar à café «Rösterei Kaffee und Bar».

_Trans Welcome

Le projet trans welcome encourage les personnes trans de toute la Suisse à postuler dans les entreprises/à y faire leur coming-out et les employeurs et employeuses à considérer leurs candidatures/à les aider dans cette étape importante afin d'œuvrer ensemble pour une meilleure inclusion des personnes trans en milieu professionnel. Blasercafé en tant qu'employeur dit oui aux personnes trans. Nous disons trans welcome!



Anciens joueurs du YB Steve von Bergen (à gauche) et Marco Wölflin (à droite), dans le «Rösterei Kaffee und Bar»

Affiliations



Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè



Individuelle Gastronomie



GASTRO SUISSE



BERN

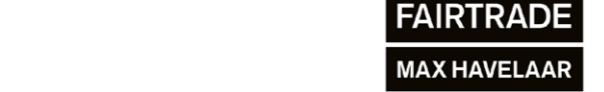


Cerise de café, de nos archives photographiques



Jeune plant sur la Fazenda Sertãozinho au Brésil

Labels und Zertifizierungen



Private Label



Private Label



Mélanges Verde et Pura
Vida et productions sous label privé.



BEST COFFEES FOR ESPRESSO
Mélange Rosso & Nero



Autres certifications:
Sur demande des clients, nous organisons également d'autres certifications, p. ex. les certifications casher et halal.



Savoir-faire et formation

Savoir-faire

Avec leur savoir-faire en matière de café et leur formation de barista certifiée, tous les membres du service externe de Blasercafé répondent aux exigences élevées de Blasercafé et offrent à la clientèle des services de soutien dans tous les domaines (dégustations, réglages, contrôles de qualité et formations).

Formation

Nous partageons nos connaissances sur le thème du café et notre enthousiasme pour le café avec notre clientèle et nos partenaires. Dans nos formations sur le café, nous examinons, selon le contenu des cours, différents aspects de la préparation et de la qualité du café. Vous trouverez plus d'informations sur nos formations sur notre site Web ou dans notre brochure de cours sur le café, que nous nous ferons un plaisir de vous envoyer sur demande. Des cours du «SCA Coffee Skills Program» de la SCA (Speciality Coffee Association) sont aussi régulièrement organisés et certifiés chez Blasercafé: [SCA Coffee Skills Program](#)

SCA (Speciality Coffee Association)

Blasercafé s'engage dans toute l'Europe en faveur de la promotion du café de spécialité et est membre fondateur de la section européenne de la Speciality Coffee Association. Durant son mandat de plusieurs années en tant que président, le directeur de Blasercafé, Marc Käppeli, a fortement marqué de son empreinte cette association, qui compte aujourd'hui plus de 1700 membres dans le monde entier. La SCA s'engage pour la formation et le perfectionnement dans les secteurs du café torréfié, du café vert, de l'analyse sensorielle et de la préparation du café. La SCA organise par ailleurs le championnat du monde annuel des baristas, qui voit s'affronter les meilleurs baristas et cup tasters de plus de 50 pays. Au centre de formation de Blasercafé, des cours de Coffee Diploma System et les examens correspondants sont régulièrement organisés par un corps enseignant certifié SCA de Blasercafé. Vous trouverez plus d'informations sur la CSA sur le site www.sca-coffee.org.



Le responsable de formation Giuliano Bartoli présentant la méthode d'infusion Pour Over

SCA Premier Training Campus:

La Specialty Coffee Association (SCA) est l'organisation leader dans le monde en matière de qualité du café. Ses tâches centrales sont le transfert des connaissances et la formation selon les normes internationales. Le SCA Coffee Skills Program (CSP) intègre les multiples domaines des connaissances sur le café et les structure en modules. Blasercafé a reçu le label SCA Premier Training Campus et propose 3 modules de ce programme de formation:



INTRODUCTION
TO COFFEE



BARISTA
SKILLS



GREEN
COFFEE



SENSORY
SKILLS



Prélèvement d'un échantillon de café vert chez Blaser Trading AG