



⊙ LE SECTEUR

Activité : torréfaction, conditionnement de café

Code NAF : 158P – transformation du thé et du café

✿ L'ENTREPRISE

Dirigeant : Massoud Maghsoudian

⊞ L'ACTIVITÉ

Produits :

cafés, notamment en produits biologiques équitables
Couleur Café Bio commercialise via la plateforme logisitique des artisans bio d'autres produits biologique : de la bière (Brasserie du Pilat), des soupes, des chips, du chocolat, des dattes fraîches, des figues et du thé noir.

Marque déposée :

Couleur Café

Clientèle :

magasins spécialisés en produits bio
épicerie fines, commerces de fruits et légumes
boulangeries
salons de thé

Zone de commercialisation :

Loire et départements limitrophes
(Drôme, Haute-Loire, Isère, Rhône, Saône-et-Loire)

951432175016

Chiffres clés

Chiffre d'affaires
180 000 €

17 rue Terland
42610 Saint-Romain-le-Puy
Tél. 06 98 86 22 70
Fax 04 77 92 68 34
Site web :
www.couleurcafebio.com



Les valeurs, l'engagement

Dans son activité comme dans son engagement, Massoud Maghsoudian entend promouvoir :

– le commerce équitable : l'artisan travaille notamment avec SALDAC (Solidarité avec l'Amérique Latine pour le développement autonome des communautés), entreprise française de commerce équitable, auprès de laquelle il importe des cafés du Pérou.

– la culture des produits bio : spécialisée dans la transformation artisanale de produits biologiques, l'entreprise est fortement engagée dans la défense de la filière au niveau régional, d'une part en lien avec l'association Bioconvergence Rhône-Alpes, dont il est membre du conseil d'administration, d'autre part à travers une présence active sur le terrain : salons, foires, marchés (points marchés hebdomadaires).

– la recherche de l'excellence : membre actif de Loire et Saveurs, Couleur Café Bio attache la plus grande importance à la relation entre qualité, goût et créativité.

COULEUR CAFE BIO



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Couleur Café Bio est spécialisée dans la torréfaction de cafés issus de l'Agriculture Biologique et du Commerce Equitable.

Dans un cadre artisanal, l'entreprise met en œuvre un savoir-faire de haute tradition :

– les cafés sont torréfiés « à l'ancienne », selon la méthode lente, qui autorise une préservation exceptionnelle des arômes.

– à travers une quinzaine de pures origines et une dizaine de mélanges, la gamme des produits commercialisés inclut pour ainsi dire des cafés sur-mesure.

❁ LES SIGNES DE QUALITÉ PRODUIT

AB (Agriculture biologique)
Commerce Equitable

