

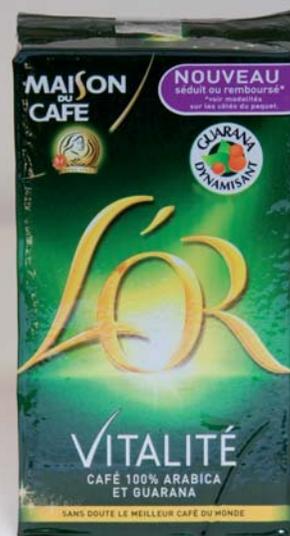


CAFÉ

Sara Lee Coffee and Tea France MAISON DU CAFE



Café



LE SECTEUR

Activité : torréfaction, conditionnement de café

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

L'ENTREPRISE

Etablissement :

L'unité d'Andrézieux est un établissement de Maison du Café, qui appartient au groupe néerlandais Douwe Egberts depuis 1977.

Groupe :

Douwe Egberts est intégré depuis 1978 au groupe Sara Lee International.

Dirigeant : Marc Gachon

L'ACTIVITÉ

Produits :

café torréfié et conditionné

Marques déposées :

Maison du Café

Clientèle :

essentiellement grande distribution

Zone de commercialisation :

France

51 3 217 50 16

Chiffres clés

Effectif
136

Production annuelle
35 000 t de café

3 boulevard Pierre Desgranges
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. 04 77 55 55 88

Fax 04 77 36 57 31

Site web :

www.maisonducafe.com





Les valeurs, l'engagement

Aujourd'hui comme hier, Maison du Café entend faire de la maîtrise de la qualité la valeur première sur laquelle se fonde le métier de torréfacteur.

L'entreprise affirme ainsi la culture de la qualité comme un véritable état d'esprit, orienté vers l'amélioration permanente de la connaissance du client et de ses besoins.

Pour Maison du Café, cette excellence passe par le développement d'un plan d'amélioration du système qualité, des processus, des procédures, des produits et des services, tel qu'il est notamment inscrit dans la certification IFS.

La qualité passe ainsi par de nombreux contrôles allant de la dégustation d'échantillons de café vert par les experts, à la propreté du café ou encore à l'aspect des paquets, du sous-vide, du poids, de la présence d'ouverture facile...

Sara Lee Coffee and Tea France MAISON DU CAFE



☉ LES SAVOIR-FAIRE

Seule unité de torréfaction de Douwe Egberts en France, l'usine d'Andrézieux-Bouthéon perpétue et met en œuvre le métier de torréfacteur qui est celui de Maison du Café.

Ce métier repose sur un savoir-faire de plus de 250 ans, qui a fait la réputation de l'entreprise dans la sélection, le mariage et la torréfaction des meilleurs grains de café.

Pour Maison du Café, la qualité d'un café repose d'abord sur la science et l'expérience du maître-torréfacteur, véritable expert dont l'apprentissage dure de 10 à 12 ans - mais ne s'arrête pour ainsi dire jamais, car la sélection des crus, la torréfaction, la meunerie et la préparation du café sont autant de domaines de recherche inépuisables.

☼ LA CERTIFICATION

- ISO 14000, ISO 9001 version 2000
- IFS version 4 (International Food Standard)
- OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series)

☼ LA POSITION SUR LE MARCHÉ

Maison du Café représente 20 % du marché français du café torréfié.

