

Un virage vert de la torréfaction du café à votre tasse

Brûleries Faro met en place une transition écologique commençant par un changement de ses gobelets de café pour des gobelets compostables.

Sherbrooke, le 13 février 2019 — Brûleries Faro allie ses forces à la COOP du Cégep de Sherbrooke, membre du réseau COOPSCO, pour poser des gestes concrets de lutte contre les changements climatiques : elle met ainsi en place plusieurs démarches en commençant par un changement de 1.5 million de gobelets de café pour des gobelets compostables certifiés BPI cette année.

Changer pour inspirer

La mise en œuvre d'un virage vert, qui deviendra bientôt un impératif dans le domaine du café, voire de l'alimentation, est un projet auquel Brûleries Faro aspire depuis plusieurs années. Cette initiative reflète le désir de l'entreprise de réduire son empreinte écologique et d'inspirer d'autres entreprises à faire de même en plus de répondre à une demande de sa clientèle et de ses partenaires.

« Il y a toujours de petites façons de poser des gestes significatifs en tant que PME. Je crois que ces actions ont le pouvoir d'encourager les plus grandes entreprises à elles aussi amorcer des changements. Les pailles dans le domaine de la restauration en sont un bel exemple. »

— Maxime Fabi, directeur général de Brûleries Faro

Contre les changements climatiques par des gestes concrets

Afin d'améliorer son empreinte écologique, Brûleries Faro a fait appel à l'expertise de l'organisme ADDERE dans le but d'intégrer le développement durable à ses pratiques. Les objectifs que l'entreprise s'est fixés sont clairs : réduire la quantité de déchets de son centre de torréfaction d'ici 2020, limiter l'acquisition de cafés provenant d'Afrique et d'Asie à moins de 15 % d'ici 2021 et diminuer sa consommation d'essence de 40 % d'ici 2023.

Brûleries Faro souhaite également conscientiser son public sur les nouveaux défis auxquels les producteurs de café font face à travers le monde dû aux changements climatiques. C'est l'une des raisons pour lesquelles la PME des Cantons-de-l'Est a voyagé jusqu'aux plantations de café colombiennes où ils ont pu se renseigner auprès des producteurs et des experts dans le domaine, et ainsi créer des capsules, des articles de blogues, et bientôt des podcasts sur les enjeux de cette problématique.

« Il existe un réel échange nord-sud dans le domaine du café : le travail pour combattre la Rouille, une maladie fongique qui affecte les caféiers, représente bien ces efforts. Nos voyages à l'origine nous permettent de suivre les impacts du changement climatique et de comprendre les réalités des producteurs. »

— Olivier Bertrand, directeur du centre de torréfaction

Un partenaire incontournable

L'instauration de gobelets de café compostables est un projet de grande envergure pour la PME qui l'a amené à trouver des solutions avec son partenaire de longue date, la communauté du Cégep de Sherbrooke.

« C'est bien d'avoir des verres compostables, mais il faut être en mesure de les jeter adéquatement. La COOP du Cégep de Sherbrooke était partie prenante du changement dès le début : sans elle, le projet n'aurait pas vu le jour. Cette démarche est également accompagnée de mesures incitatives pour augmenter l'utilisation de tasses réutilisables. »

— Maxime Fabi, directeur général de Brûleries Faro

À propos de Brûleries Faro

Brûleries Faro est un manufacturier de café de spécialité. Depuis 5 ans, les investissements, la formation et l'équipe ont permis de mettre en place une offre flexible, créative et adaptée aux nouvelles exigences du marché. L'expertise barista, torréfacteurs et manufacturière permet à l'entreprise de cibler des clients dans le domaine de l'alimentation désirant rehausser l'expérience-café.

— 30 —

Les intervenants suivants sont disponibles pour des entrevues :

- Maxime Fabi, directeur général de Brûleries Faro
- Pascale-Maude Gosselin, directrice générale de la Coop du Cégep de Sherbrooke

Kit média disponible en ligne : <https://bit.ly/2Szo3tK>

Source :

Maxime Fabi

Directeur général de Brûleries Faro

819-578-1841

mfabi@cafefaro.com