



Sommaire

LA PERFECTION DU GRAIN DE CAFÉ DEPUIS PLUS DE 95 ANS	P.3
LE GOÛT DU CAFÉ	P.4
UN ART DELICAT, POUR TOUJOURS PLUS DE FINESSE	P.4
UNE EQUIPE DE TALENTS	P.5
UN ESPRIT PIONNIER EN QUELQUES DATES	P.6
POUR LES GMS	P.9
POUR LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION	P.9
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	P.10
AU COEUR DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE	P.10
CAPSULES COMPOSTABLES CHEZ SOI	P.11
NATURALBA - CAFE SATI	P.12
LES TALENTS SATI	P.13
UN GRAIN DE SAVOIR !	P.15

La perfection du grain de café depuis plus de 95 ans

Café Sati, torréfacteur historique en Alsace, perpétue un savoir-faire transmis de père en fils pour produire un café de qualité. De la sélection des cerises à la torréfaction, de la dégustation à la vente, le café est sublimé par la maîtrise des techniques, riches de traditions.



PME familiale créée par le grand père de Nicolas Schulé - l'actuel dirigeant - son histoire commence à Strasbourg en 1926 dans un atelier de torréfaction appelé les cafés Arc (À la Renommé du Café) au 5 rue des Francs-Bourgeois. Georges Schulé y torréfie du café et livre ses clients. En 1952, l'enseigne prend le nom de Sati (Société Alsacienne de Torrification et d'Importation). À la mort de Georges, son épouse reprend le flambeau, et au début des années 60 Sati entame un nouveau virage ; celui de la grande distribution alors en pleine croissance. L'entreprise alsacienne assure la pérennité de son développement en construisant en 1964 une nouvelle usine de torréfaction au Port du Rhin. Depuis 1992, Sati est également présent en Pologne via sa filiale dotée d'équipements de torréfaction ultra-modernes.

Les Cafés Sati ont fondé leur essor sur un développement en accord leurs valeurs fondatrices. Une croissance régulière et sûre, pérennisant une entreprise à taille humaine de 49 collaborateurs sur son site strasbourgeois.

1926

ANNÉE DE CRÉATION

49

COLLABORATEURS

38 millions d'€

**CHIFFRE D'AFFAIRES
EN 2020**

3500

**TONNES DE CAFÉ
TORRÉFIÉ / AN**

85%

**ACTIVITÉ RÉALISÉE
EN GMS**

Le goût du café

Café Sati privilégie des producteurs issus de fermes privées ou organisés en coopératives, avec qui la famille Schulé a tissé des liens forts pour un commerce plus équitable. Depuis plus de 20 ans, Café Sati propose une gamme certifiée bio et Fairtrade/Max Havelaar, garantissant une juste rémunération des producteurs leur permettant d'améliorer leurs conditions de travail de vie tout en préservant l'environnement.

Au fil des ans, Sati est passé maître dans l'art de tester et sélectionner les meilleurs cafés du monde, en privilégiant les Arabicas les plus fins, cultivés en haute altitude et traités avec soin. Ses terroirs de prédilection : l'Amérique Centrale et du Sud mais aussi l'Afrique de l'Est. Pour la confection de ses recettes, quelques 30 origines différentes sont sélectionnées. Une étape délicate, puisque pour sélectionner le meilleur café, il faut aussi comprendre les contraintes du marché. Le caféier craint tous les excès de sécheresse, de froid, de vent ou de pluie qui peuvent rendre les plants plus sensibles aux maladies fongiques et entraver leur récolte et le séchage. C'est donc la sélection des grains et l'élaboration des assemblages qui déterminent la qualité et la constance d'un bon café.



Un art
délicat, pour
toujours plus
de finesse

Avant de faire un choix définitif, des échantillons de grains d'agrégage sont dégustés. Pour sélectionner les meilleurs, des palais expérimentés constituent un jury de dégustation qui teste le café ; un rituel quotidien d'1h30 durant lequel arômes, acidité, saveurs et persistance en bouche sont décortiqués. Seuls les 4 membres du jury sont habilités à valider les cafés voués à être utilisés pour la production.

Les Cafés Sati torréfient dans le respect de la tradition et du savoir-faire de l'artisan. Une torrédaction à coeur, avec une montée en température lente, douce et progressive pour laisser aux arômes le temps de se révéler et de s'exprimer. Chaque grain à son propre ADN. Celui-ci varie selon la nature du sol, le climat, l'altitude... Une même cerise peut être exploitée avec différents process d'extraction et être utilisée dans différents assemblages. Les maîtres torrédacteurs de chez Sati excellent dans l'art de créer de nouvelles recettes ainsi que celui du bon mélange, devenu la fierté du torrédacteur !



Une équipe de talents



Nicolas Schulé

Président des Cafés Sati

3ème génération de la famille Schulé, il reprend la direction de l'entreprise en 2009.

Un moteur dans l'entreprise et un membre actif du jury de dégustation quotidien !

Sébastien Maurer

Triple Champion de France de Cup Tasting - Responsable Qualité

Il excelle dans l'art de trouver la matière première idéale à la fabrication des cafés commercialisés en grande distribution. Un don inné doublé d'un vrai savoir-faire pour identifier les qualités des cafés mais aussi écarter ceux dont les défauts sont marqués (métalliques, terreux, fermentés...).

Motivé par le challenge, il concourt depuis 2013 au Championnat de France de Cup Tasting, titre qu'il remportera trois fois, en 2014, 2016 et 2017.



Virginie Leclerc

Responsable Ressources Humaines

3ème génération de la famille Schulé et soeur de Nicolas Schulé.

En 2018, elle décroche la troisième place du Championnat de France de Cup Tasting.

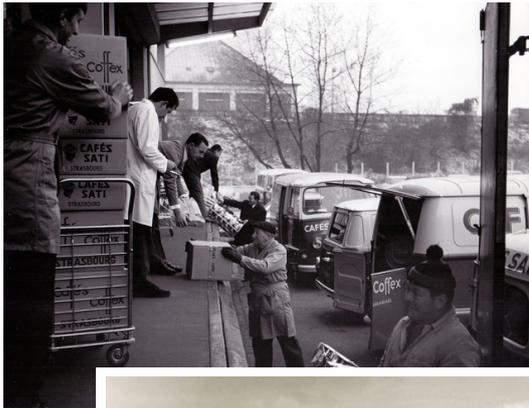
Sans oublier les 47 autres membres de l'équipe, sans qui rien ne serait possible !



Un esprit pionnier en quelques dates

Régit par une politique de qualité constante, de développement durable, de sélection rigoureuse des cafés verts et des méthodes respectueuses du savoir-faire de l'artisan torréfacteur, Café Sati n'a cessé d'investir pour répondre à la demande du marché en proposant des innovations de rupture !

Tout au long de l'histoire de la famille Schulé et des Cafés Sati, c'est certainement l'innovation, marquant l'ouverture d'esprit et l'intérêt de la famille pour de nouveaux procédés et de nouveaux produits, qui a été la force de l'entreprise et qui a assuré sa pérennité.



1926 Georges Schulé crée un atelier de torréfaction.

1930 Sati est le 1er à commercialiser des cafés décaféinés en France et détient la concession exclusive du procédé de décaféination COFFEX.

1964 L'entreprise déménage au Port du Rhin et y entame la construction d'une nouvelle unité de torréfaction ainsi que des bureaux. Cette année marque aussi l'entrée en GMS.

1977 Installation d'une presse à pellicule (pellicules entourant les grains de cafés qui se détachent lors de la torréfaction). Cette innovation permet la valorisation de ce déchet ; un premier pas vers le développement durable.



1982 Sati exploite un procédé révolutionnaire d'emballage sous vide, une 1ère en France : des paquets souples équipés d'une valve de fraîcheur qui permet de conserver la plénitude des arômes. Cette année là, Sati est aussi le 1er en France à commercialiser en GMS les « Origines Pures » : Moka, Guatemala, Colombie, Brésil, tandis que le café soluble fait son entrée dans les rayons !



1990 Entrée sur le marché des « cafés moulus aromatisés » parfumés à la vanille ou au chocolat, inédit dans l'hexagone.

1992 Création de la filiale Sati Polska en Pologne, à Kwidzyn près de Gdansk.

1997 Obtention de la Certification ISO 9001.



Un esprit pionnier en quelques dates



2000

L'usine et les installations de Port du Rhin sont modernisées, après 5 ans de travaux et un investissement total de près de 5 millions d'euros !

2001

Lancement du double label Bio et Max Havelaar issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

2006

Obtention de la certification IFS (International Food Standard).

2014

Sati lance ses premières capsules compatibles Nespresso. Premier titre de Champion de France de Cup Tasting (Dégustation) pour Sébastien Maurer

2016

Titre de Champion de France de Cup Tasting (Dégustation) pour Sébastien Maurer

2017

- Titre de Champion de France de Roasting (Torréfaction)
- Titre de Champion de France de Cup Tasting (Dégustation) pour Sébastien Maurer

2018

- Titre de Champion de France de Roasting (Torréfaction)
- 3ème place au championnat de France de Cup Tasting (Dégustation) pour Virginie Leclerc



2019

Investissement de 4,5 millions d'euros pour l'extension des locaux et déploiement de nouveaux équipements. Objectifs : agrandissement de l'unité de production et stockage de 3000m² et création de bureaux de 500m². Doublement des surfaces de conditionnement.

Sébastien Maurer finit à la 3ème place des Championnats de France de Cup Tasting (Dégustation)



2020

Sati obtient les labels PME+ et Alsace Excellence, qui récompensent ses engagements quotidiens pour une démarche éthique et responsable tout en mettant en valeur l'expertise et le savoir-faire historique du torréfacteur.



Un esprit pionnier en quelques dates

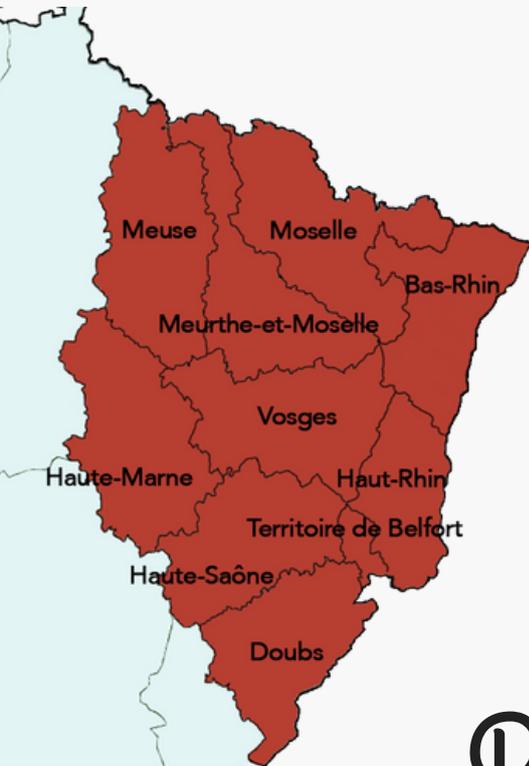


2021

- Sati innove et sort la capsules Home Compost. Compostable en moins de 6 mois à température ambiante et issue à 100% de matériaux renouvelables. Zéro déchet lorsqu'elle est revalorisée dans un compost domestique. La gamme capsules Home Compost est composée de 8 produits dont 4 références bio. Cette nouveauté nous a permis d'être retenu dans le top 10 des innovations produits au salon Anuga, à Cologne.
- En 2021, Sébastien Maurer, responsable qualité chez Café Sati participe à nouveau au championnat de Cup Tasting France. Il se hisse avec brio à la 2ème place du concours.



Pour les GMS



Demeurant une entreprise avant tout régionale, cette proximité est l'atout des Cafés Sati.

Aujourd'hui les produits Café Sati sont distribués dans les GMS du quart Nord-Est de la France (10 départements et 15% de part de marché dans toutes les enseignes de grande distribution) et sur toutes les bonnes tables d'Alsace-Lorraine.

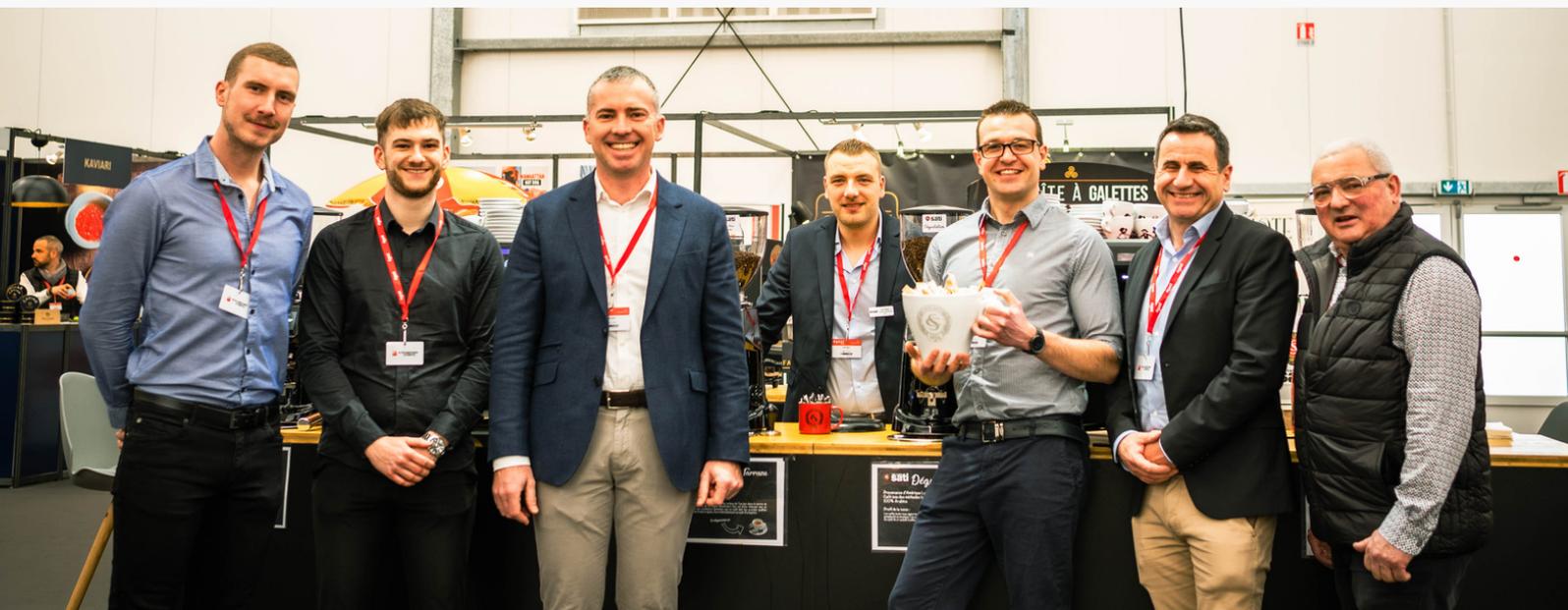
Sur le marché national Sati est présent à travers des produits MDD (Marque De Distributeur). Enfin, 5% de la production strasbourgeoise est exportée sur une dizaine de pays dont les USA et la Chine.

Pour le secteur de l'hôtellerie - restauration

Pour qu'un bon café soit la signature d'un bon repas, Sati a lancé en 2013 une offre dédiée au secteur de l'hôtellerie-restauration "Les Cafés Sati Gastronomie".

L'entreprise compte renforcer sa position sur le marché en doublant sa force de vente. L'équipe offre ainsi aux professionnels un service clé en main et sur-mesure autour de l'univers du café. Sati assure la fourniture des machines à cafés, l'entretien et les réglages, la mise à disposition de la vaisselle, sucre, spéculoos... mais aussi la formation du client pour lui permettre de faire le meilleur choix de café.

Les artisans et producteurs locaux sont toujours privilégiés (ex. les machines Reneka viennent de Rosheim).



Respect de l'environnement

De par leur activité au plus proche de la nature, Les Cafés Sati ne peuvent qu'être sensibles à la fragilité de l'environnement. Ainsi l'entreprise a fait le choix des transports fluviaux (5% du café reçu). Depuis certains pays exportateurs, les grains verts sont chargés dans des conteneurs de 24 tonnes, acheminés par cargos puis par barges ou péniches via le Rhin et livrés directement dans les silos. Les cafés sont par ailleurs conditionnés dans des sacs en toiles de jute recyclables.

Au niveau des process de fabrication, un système de dépoussiérage permet de limiter les émissions dans l'atmosphère des poussières volatiles produites lors du nettoyage du café vert, et un catalyseur traite les fumées. Enfin, une presse à pellicule transforme les pellicules émises lors de la fabrication en petites baguettes végétales. L'entreprise peut se targuer de recycler 70% des déchets qu'elle produit ! Enfin, elle s'approvisionne à 100% en énergies renouvelables auprès d'ÉS.



Cu cœur de l'économie circulaire

Les Cafés Sati travaillent main dans la main avec des associations issues de l'économie sociale et solidaire autour de projets basés sur le développement durable :

Les Jardins de la Montagne Verte

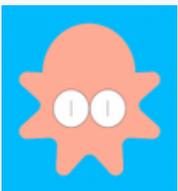


Un projet primé par le Trophée du Mécénat du Ministère de l'Ecologie avec le Prix de la solidarité écologique en 2013. L'association strasbourgeoise de réinsertion sociale et professionnelle produit et distribue des légumes biologiques et offre des prestations de services agricoles et para-agricoles. Sati fait don à l'association des pellicules de grains de café émises lors du processus de torréfaction. Ce « déchet » organique constitue un formidable engrais, idéal pour alimenter les 15 ha de terres. Plus de 12 tonnes de terreau par an sont ainsi produits, soit une économie de 14 000 euros pour l'association. De son côté Sati économise les frais d'incinération.

Libre Objet



Créée en 1997 Libre Objet est une association strasbourgeoise d'insertion dans le secteur artistique accueillant près de 200 personnes en contrats aidés. Depuis 2010, l'association récupère les emballages de café vides non conformes à la vente pour quelques défauts de fabrication. Avec ces emballages Libre Objet conçoit des sacs cabas originaux dont une partie est rachetée par Sati.



Octop'us

L'ONG Strasbourgeoise Octop'us offre une seconde vie aux sacs en toile de jute en les réutilisant lors des différentes actions de nettoyage qu'ils organisent et ainsi remplacer les traditionnels sacs en plastique.

Valterra Strasbourg



Valterra propose à ses clients d'utiliser les sacs en toile de jute comme contenant pour les remplir de compost et copeaux et ainsi remplacer les sacs plastiques. Ces sacs sont issus du recyclage et cette revalorisation s'inscrit dans une démarche d'écocitoyenneté !

Capsules compostables chez soi

L'année 2021 marque une nouvelle étape dans la stratégie RSE des Cafés Sati avec notamment le lancement des capsules compostables chez soi ! Une nouvelle génération de capsules qui place le torréfacteur alsacien pionnier sur l'innovation en faveur de l'environnement.



Certifiée TÜV Austria Ok Home Compost, la capsule peut être jetée après usage dans le compost du jardin. Elle se décompose naturellement en moins de 6 mois à température ambiante entre 20 et 30C°.

Elle est également certifiée OK Biobased 4 étoiles garantissant une capsule composée à 100% de matériaux renouvelables.



Démarche Zéro Déchet

Cette nouvelle capsule s'inscrit dans une démarche zéro déchet à condition qu'elle soit revalorisée dans le compost domestique. Si cette dernière est correctement triée, elle deviendra à son tour un engrais 100% organique permettant de planter des végétaux tout en restaurant la qualité des sols.





Naturalba - Café Sati

Café Sati et Naturalba, planteur de café costaricien, ont développé ensemble le café du Costa Rica issu d'une démarche responsable et écologique.

Tous deux portent un engagement commun dans la préservation de l'environnement et notamment du trésor biologique costaricien.



Le café provient des vallées volcaniques de la région de Turrialba au Costa Rica. Les parcelles de café sont situées entre 800 et 1600 mètres d'altitude et sont mélangées avec d'autres cultures afin d'obtenir un sol de qualité et pour garantir une diversité biologique.

Le café est produit dans le respect de la nature à travers une agriculture raisonnée.

Un paradis de la biodiversité à préserver

Le Costa Rica concentre plus de 6% de la biodiversité animale au monde dont 10% des espèces d'oiseaux. La région de Turrialba est située au cœur d'un couloir biologique important pour une grande quantité d'espèces : le Couloir Biologique de la Cordillère Volcanique de Talamanca, CBCVT.

Pourtant, le climat tropical favorise l'accroissement rapide des mauvaises herbes ce qui pousse de nombreux agriculteurs à utiliser des herbicides et pesticides.

Le défi actuel repose sur la nécessité de se passer totalement de ces produits de synthèse pour préserver le trésor biologique du Costa Rica.

Aujourd'hui, Naturalba est d'ores et déjà récompensé par le fruit de son travail. En mêlant une agriculture 100% biologique et en diversifiant les cultures sur les mêmes parcelles, Turrialba est devenu un véritable écosystème productif abritant une grande quantité de faune et de flore.



Les Talents Sati

En 2013, Les Cafés Sati lançaient Les Talents Sati, un concours artistique ouvert aux étudiants de la HEAR (Haute école des arts du Rhin) visant à mettre en lumière les liens entre l'art l'industrie et la ville, destiné à sublimer de façon originale la façade de la torréfaction. Initié dans le but de soutenir la création artistique contemporaine, cette initiative de mécénat d'entreprise pérenne dans le temps témoigne également de la volonté des Cafés Sati d'accompagner la mutation du paysage urbain et industriel du Port Autonome. Le concours est ouvert aux 10 écoles d'art partenaires en France, Allemagne, Suisse et depuis 2021 en Belgique. L'oeuvre lauréate est visible durant une année ce qui offre une visibilité hors-norme pour des artistes en devenir.



Lauréats 2013 « Heure luxueuse »

De Margot Dien et Baudoin Lindas, étudiants de la HEAR. L'oeuvre retrace l'idée de mouvement et de dynamisme de la torréfaction. En effet, Les pièces amovibles grisent et dorées s'animent selon l'intensité du vent.



Lauréat 2014 « Trombine d'Usine »

D'Alexis Reymond, étudiant de la HEAR. Une fresque photographique mettant à l'honneur les collaborateurs des Cafés Sati. Leurs visages et leurs corps ornent la façade de l'usine.

Lauréats 2016 « Blazing Darkness »

De Nina Kronenberger, Maria Sieradzki et Merle Sommer de l'école des Beaux-Arts de Saarbrücken (Allemagne). L'oeuvre qui représente une fleur de caféier s'ouvrant vers le ciel, orne le paysage de jour comme de nuit avec un procédé original d'impression sur bâche photoluminescente captant l'énergie solaire pour restituer partiellement de la lumière la nuit tombée.



Lauréats 2017 « Intemporel »

De Pierre Boyer et Youri Asantcheeff de la HEAR. L'oeuvre représente une tasse de café qui, sublimer par le cadrage photographique, s'apparente à une arche délimitant la voûte céleste. Un subtil clin d'oeil au pont Beatus Rhénanus reliant Strasbourg à Kehl.



Les Talents Sati

Lauréats 2018 « Curiosités industrielles »



De Joanna Hateley et Thomas Roger, étudiants de la HEAR. Les deux étudiants ont proposé de dévoiler l'envers du décor SATI, tout en volumes et transparence, comme une vitrine. Plutôt que de penser l'écran comme une surface dissimulant l'intérieur de l'usine, ils ont créé une illusion par rapport à ce qui pourrait se cacher dans le bâtiment.

Lauréate 2019 « Fenêtre sur Canal »



De Justine Siret, étudiante de la HEAR. Un projet né de la volonté de jouer avec plusieurs espaces dans la même image. "J'aimerais me servir de cet écran de 18m x 6,5m pour créer sur ce bâtiment, une nouvelle fenêtre menant vers un espace imaginaire qui interpellerait les automobilistes (...) et dans lequel on retrouverait des éléments attenants à l'identité de Sati."

Lauréats 2020 « Situ Sati »



De Maéva Sanz étudiante aux Beaux-Arts de Cergy et Elie Bouisson diplômé de la HEAR.

"Situ Sati, c'est un contre-pied dans un monde au train de vie effréné." Le duo a voulu capturer l'instant présent et ralentir cette notion temporelle dans un monde constamment en mouvement. L'idée est née pendant le confinement, avec ce besoin de liberté et de se couper de la virtualité.

Lauréate 2021 - 8ème édition « Arcadia »



De Victoria Kieffer, diplômée de la HEAR.

La jeune artiste évoque à travers cette oeuvre à la fois son héritage polonais et le patrimoine alsacien qu'elle a côtoyé durant ses études. La fresque est conçue à partir de motifs réalisés sur du papier découpé, inspiré des wycinanki (papier découpé polonais) et des motifs issus d'archives numériques de livres d'arts décoratifs.

Un grain de savoir !



Après le pétrole, le café est la 2ème matière première la plus échangée en bourse.

À lui seul, le café fait vivre plus de 25 millions d'individus dans le monde.

Le café est la deuxième boisson la plus consommée dans le monde après l'eau (l'équivalent de 167 millions de sacs de 60 kg sur la saison 2020/2021).

Le Brésil est le plus grand producteur mondial de café, suivi du Vietnam, de la Colombie, de l'Indonésie et de l'Éthiopie.

Il existe plus de 70 espèces de caféiers. L'Arabica et le Canephora (Robusta) sont réservés à la consommation. L'Arabica est le plus noble !

Les arbustes produisent des fruits (cerises) au bout de 4 ou 5 ans.

Les grains de cafés sont extraits par voie humide (les cerises sont dépulpées sitôt après récolte puis le café est lavé dans l'eau) ou par voie sèche (les cerises sont séchées au soleil puis décortiquées pour récupérer les grains).

Le café vert n'a pas d'odeur, ce n'est qu'une fois torréfié qu'il libère ses arômes !

Pour une seule tasse d'expresso, il faut 35 à 40 grains de café torréfiés.

Dans un grain de café torréfié il y a entre 800 et 1000 composés aromatiques.

Café Sati
4 rue de Nantes,
67100 Strasbourg
www.cafesati.com

Contact Presse
Marion Zeder
boutique@cafesati.com
03 88 34 63 36

