



LES CAFÉS  
**sati**

# *Dossier de presse 2024*



Les Cafés Sati  
4 rue de Nantes, 67 100 Strasbourg  
[www.cafesati.com](http://www.cafesati.com)

# Sommaire



**LA PERFECTION DU GRAIN DE CAFÉ DEPUIS PLUS DE 95 ANS** 3

**LE GOÛT DU CAFÉ** 4

**UNE ÉQUIPE DE TALENTS** 5

**UN ESPRIT PIONNIER EN QUELQUES DATES** 6

**NOS SERVICES PROFESSIONNELS** 8

**DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE** 9

**INNOVATIONS** 10

**PROJET NATURALBA** 11

**LES TALENTS SATI** 12

**UN GRAIN DE SAVOIR** 14



# La perfection du grain de café depuis près de 100 ans

## Les Cafés Sati

Cafés 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.

**1926**  
année de création

**54**  
collaborateurs

**62 millions d'€**  
chiffres d'affaires  
en 2023

**5 500 tonnes**  
de café torréfié  
par an

**85 %**  
activité réalisée  
en GMS

## Torréfaction intergénérationnelle

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 Torréfaction 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 54 collaborateurs sur son site strasbourgeois.



# Le goût du café de qualité

## Une sélection rigoureuse des grains

Au fil des ans, Sati est passé maître dans l'art de tester et sélectionner les meilleurs cafés, 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 ces recettes, quelques 40 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 risques climatiques ; 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.



## Des matières bio-sourcées

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. Elle garantit une juste rémunération des producteurs en leur permettant d'améliorer leurs conditions de travail de vie tout en préservant l'environnement.



## Un jury de dégustation



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.

C'est 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.

## Un art délicat, pour toujours plus de finesse

Les Cafés Sati torréfient dans le respect de la tradition et du savoir-faire de l'artisan. Une torrification 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 torrificateurs de chez Sati excellent dans l'art de créer de nouvelles recettes ainsi que celui du bon mélange, devenu la fierté du torrificateur !

# Un équipe de Talents



## **Nicolas Schulé**

### **Président de Café 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**

### **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 a déjà remporté cinq fois, en 2014, 2016, 2017, 2022 et 2024 !



## **Virginie Leclerc**

### **Responsable RH**

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 50 autres membres de l'équipe, sans qui rien ne serait possible !**

# Un esprit pionnier en quelques dates

Les Cafés Sati, c'est une entreprise à taille humaine 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.

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 assure, aujourd'hui encore, sa pérennité.

- Georges Schulé crée son atelier de torréfaction.
- Sati est le 1er à commercialiser des cafés décaféinés en France et détient la concession exclusive du procédé de décaféination COFFEX.
- L'entreprise déménage au Port du Rhin avec la création d'une nouvelle usine de torréfaction.
  - Cette année marque aussi l'entrée en GMS.



- Entrée sur le marché des « cafés moulus aromatisés » parfumés à la vanille ou au chocolat, inédit dans l'hexagone.
- Création de la filiale Sati Polska en Pologne, à Kwidzyn près de Gdansk.
  - Obtention de la Certification ISO 9001.



- Sati lance ses capsules compatibles Nespresso.
- 1<sup>er</sup> titre de Champion de France Cup Taster (Dégustation) pour notre responsable qualité ; Sébastien Maurer.

1926

1930

1964

1977

1982

1990

1992

1997

2000

2001

2006

2014



- Installation d'une presse à pellicule de café. Une innovation qui revalorise de ce déchet ; notre premier pas vers le développement durable.
- Exploitation d'un procédé révolutionnaire d'emballage sous vide, une 1<sup>ère</sup> en France: installation d'une valve de fraîcheur pour conserver les arômes.
- Sati est aussi le 1er en France à vendre en GMS les « Origines Pures », tandis que le café soluble fait son entrée dans les rayons !



- 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 !
- Lancement des labels Bio et Max Havelaar issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique.
- Obtention de la certification IFS (International Food Standard).



# Un esprit pionnier en quelques dates

- Sébastien : Champion de France Cup Taster.
- Champion de France Roasting (Torréfaction)
- Sébastien : Champion de France Cup Taster
- Champion de France Roasting (Torréfaction)
- 3ème place au championnat de France Cup Taster pour Virginie Leclerc



- Sati obtient les labels PME+ et Alsace Excellence, récompenses des engagements quotidiens en faveur d'une démarche éthique et responsable.



- Notre Projet "Café Aristide Briand", ayant pour but de permettre aux lycéens de torréfier leur propres cafés, est salué par la visite de la Ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation Professionnelle, Mme Carole Grandjean !



- Lancement d'une innovation de format : 500g moulus pour une réduction d'emballage de 45% et l'ajout de la recyclabilité du sachet !

2016



2017



2018

2019

- Cafés Sati fait un 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.

2020



2021

- Sati innove et sort la capsules Home Compost. Cette nouveauté a permis à Sati d'être retenu dans le top 10 des innovations produits, au salon Anuga, à Cologne.
- Sébastien se hisse avec brio à la 2ème place du championnat de Cup Tasting.

2022

- Notre responsable qualité, Sébastien Maurer, remporte pour la 4ème fois le championnat Cup Taster France !

2023



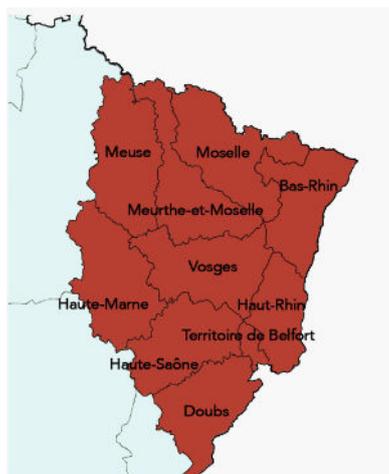
2024

- Sébastien remporte les championnats Cup Taster ! Il est désormais quintuple champion de France !
- Sébastien arrive à la 7ème place mondiale lors de la demi-finale des championnats du monde de café !



à suivre...!

# Nos services professionnels



## 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 les CHR

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).



# Démarche environnementale

## Production responsable

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.



## Au coeur 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

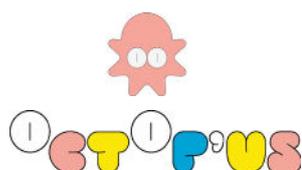


Depuis 2008 : partenariat avec les Jardins de la Montagne Verte, entreprise de réinsertion. La société collecte les pellicules du café vert, idéales en tant que compost naturel dans leurs jardins. De son côté Sati économise les frais d'incinération.

En 2013, Café Sati et les Jardins de la Montagne Verte ont décroché le trophée du mécénat dans la catégorie Solidarité écologique délivré par le Ministère de l'écologie, du Développement Durable et de l'énergie.

## Libre Objet

Créée en 1997, cette association strasbourgeoise d'insertion dans le secteur artistique accueille 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 !



**VALTERRA**  
COMPOST

# Actualités

## Projet torréfaction Aristide Briand récompensé

Le projet « Café Aristide Briand » est un projet porté par le Lycée Aristide Briand et Les Cafés Sati.

Le but de la collaboration : créer une torréfaction au sein de l'établissement où les élèves pourraient torréfier leur café en toute autonomie.

Le Projet Café a été remarqué par l'Éducation Nationale du fait de son caractère original et novateur !

Et en juin 2023, Madame la Ministre déléguée chargée de l'Enseignement et de la Formation professionnelle, Carole Grandjean, nous a fait l'honneur de visiter notre torréfaction.



## Optimisation des packagings

En 2024, nous avons fait le choix de développer un paquet de 500 g de café moulu afin d'éviter les surplus d'emballage sur les lots de 2 x 250 g.

En plus d'être plus pratique, ce format est également entièrement recyclable !

Notre objectif est maintenant de passer progressivement au recyclable jusqu'à 100 de la gamme pack 500 g d'ici 2025 !



## Sébastien Maurer : éternel champion !



Une fois de plus, en 2024, notre Responsable Qualité préféré remporte les championnats de France des Cup Tasters !

Cette victoire représente le 5<sup>ème</sup> titre de Sébastien, un très joli parcours depuis ses débuts dans la compétition en 2013.

Il s'est ainsi rendu aux World Coffee Championship, à Chicago, pour concourir au championnat mondial des Cup Tasters.

Sébastien réussira à se hisser jusqu'à la demi-finale pour finir 7<sup>ème</sup> mondial parmi plus de 35 champions nationaux, félicitations à lui !

## Le café Fairtrade et nous

En 2023, nous avons acheté auprès de 65 coopératives différentes près de 180 lots (containers) de café vert, soit environ 50 000 sacs de café vert.

Nous avons travaillé avec près de 10 pays d'Amérique Centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique.

Nous torréfions à ce jour, pour nos partenaires et notre marque, près de 90 références différentes. Le total des primes en 2023, s'élève à 2 119 000 USD.

Notre engagement est tel que plus de 50 % des volumes sont labellisés Fairtrade et/ou Max Havelaar !



# Projet Naturalba

## Une initiative responsable

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.

## Des grains de café choyés

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.



## Des garanties pour les producteurs

Travailler et se fournir directement via une ferme permet d'éviter les intermédiaires et de garantir une plus juste rémunération des producteurs et de leur employés.



Le projet Naturalba est l'alliance de deux familles, passionnées de café de qualité, et qui ont souhaité développer un projet équitable main dans la main.



## 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.

Le défi actuel repose sur la nécessité de se passer totalement des produits de synthèse, utilisés notamment à cause du changement climatique 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.

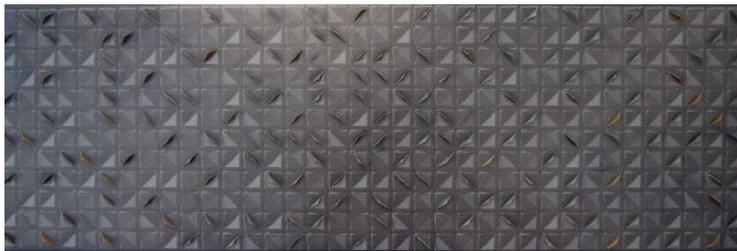


# Les Talents Sati

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.



## 2013 : « *Heure luxueuse* »

De Margot Dien et Baudoin Lindas, étudiants de la HEAR, à Strasbourg.

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.

## 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.



## 2016 : « *Blazing Darkness* »

De Nina Kronenberger, Maria Sieradzki et Merle Sommer de l'école des Beaux-Arts de Saarbrücken (Allemagne).

Une fleur de caféier s'ouvre vers le ciel. Elle orne le paysage de jour comme de nuit via un procédé original d'impression photoluminescente.

## 2017 : « *Intemporel* »

De Pierre Boyer et Youri Asantcheeff de la HEAR.

L'oeuvre représente une tasse de café qui s'apparente à une arche délimitant la voûte céleste. Un subtil clin d'oeil au pont Beatus Rhénanus reliant Strasbourg à Kehl.



## 2018 : « *Curiosités industrielles* »

De Joanna Hateley et Thomas Roger, étudiants de la HEAR.

L'envers du décor SATI, tout en volumes et transparence, est dévoilé comme une vitrine. Les artistes ont créé une illusion de ce qui pourrait se cacher dans le bâtiment.

# Les Talents Sati

## 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. L'imaginaire interpelle les automobilistes via une fenêtre où on retrouverait des éléments appartenant à l'identité de Sati."



## 2020 : « Situ Sati »

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

Le duo a voulu capturer l'instant présent et ralentir, 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.



## 2021 : « Arcadia »

Par Victoria Kieffer, diplômée de la HEAR.

L'artiste évoque à la fois son héritage polonais et alsacien. La fresque est conçue à partir de motifs réalisés sur papier découpé, inspirés des wycinanki et de motifs issus d'archives numériques de livres d'arts décoratifs.



## 2022 : « A window in time »

De Johannes et Ozan, étudiants au master Studio de l'école d'art de Bâle.

Coexistence des époques en commençant par la fondation de Strasbourg puis Notre Dame de Strasbourg et enfin en ouvrant une fenêtre à travers la cathédrale jusqu'à la façade de la torréfaction fondée en 1926.



## 2023 - 10ème édition : « L'Heure Bleue »

D'Eliza Sanchez, diplômée de la HEAR.

Son travail artistique a traversé les frontières, de l'Alsace à la Chine, et nous propose un cyanotype captivant. Cet herbier est un hommage à la diversité végétale de Port du Rhin. C'est ici que l'artiste a cueilli ces plantes, devenues géantes sur la façade de notre torréfaction.



# 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.
- 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).
- 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.



Les Cafés Sati  
4 rue de Nantes  
67 100 Strasbourg  
[www.cafesati.com](http://www.cafesati.com)

Contact presse :  
Jonathan Goldmann  
[jgoldmann@cafesati.com](mailto:jgoldmann@cafesati.com)  
03 88 34 63 36