



Spreitenbach, le 17 octobre 2016

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le café IKEA est désormais certifié à la fois UTZ et bio

Avec le lancement de PÅTÅR, la nouvelle gamme de cafés IKEA est à présent certifiée à la fois UTZ et Bio UE. L'approvisionnement en café certifié UTZ et bio s'inscrit dans les efforts consentis par IKEA pour garantir l'origine responsable et plus durable des ingrédients alimentaires, produits dans des conditions de travail optimales pour les producteurs et les ouvriers, tout en ménageant l'environnement. PÅTÅR propose cinq différents produits à base de café permettant aux clients d'avoir la conscience tranquille: source responsable, qualité irréprochable et saveur unique – le tout à un prix abordable.

Animés par notre vision consistant à améliorer le quotidien du plus grand nombre et à nous positionner comme entreprise responsable, IKEA a décidé de lancer une nouvelle gamme de cafés répondant à la fois à la certification UTZ et aux normes bio de l'UE. Avec PÅTÅR, une série de cinq différents produits à base de café disponibles dans l'Épicerie suédoise, IKEA associe la certification UTZ et les normes agricoles bio. En Suisse, à partir du 17 octobre 2016, l'enseigne servira également ce café doublement labellisé dans les restaurants et les bistros IKEA.

Le café est l'une des denrées de consommation les plus précieuses dans le monde et offre une base existentielle à quelque 25 millions d'agriculteurs en Amérique centrale, en Afrique et en Asie. Chez IKEA, nous servons chaque année plus de 100 millions de tasses de café, ce qui équivaut environ à une tasse de café pour chaque personne impliquée dans l'industrie du café à l'échelle mondiale. L'ensemble du café IKEA est certifié UTZ depuis 2008. De manière générale, les producteurs adhérant au programme UTZ profitent d'un rendement accru, de revenus supérieurs et de meilleures conditions de vie, tout en travaillant de manière plus écologique. Les méthodes d'agriculture biologique interdisent tout recours aux engrais et aux pesticides synthétiques et assurent l'utilisation respectueuse des ressources naturelles telles que l'eau, la terre et l'air. Les pratiques d'agriculture biologique soutiennent la biodiversité des exploitations et en réduisent l'impact climatique.

- Chez IKEA, nous avons décidé d'opter intégralement pour le café durable et, sur la base de la certification UTZ, de développer une gamme de cafés répondant également aux standards de certification bio de l'UE. «Je suis ravie que nous soyons dorénavant en mesure d'offrir à nos clients l'alliance UTZ et bio sur l'ensemble de notre assortiment de cafés», explique Jacqueline Macalister, Health & Sustainability Manager IKEA Food Services.
- L'engagement d'IKEA en faveur du café certifié UTZ et bio traduit parfaitement la manière dont plusieurs programmes de certification peuvent être complémentaires et renforcer conjointement les efforts d'une entreprise sur le chemin de la durabilité. «Nous sommes fiers de collaborer avec des sociétés telles qu'IKEA, car ce sont elles qui nous permettent de faire la différence pour un nombre croissant de producteurs de café et, au final, de décerner le statut de référence à l'agriculture durable», souligne Han de Groot, Executive Director UTZ.



Spreitenbach, le 17 octobre 2016

L'approvisionnement en café certifié UTZ et bio fait partie intégrante de la nouvelle voie empruntée par IKEA Food, qui consiste à proposer une palette élargie de produits alimentaires sains et durables. Cette démarche fait suite à l'introduction des boulettes de légumes, en avril 2015, et à la décision d'IKEA d'opter pour des fruits de mer certifiés ASC ou MSC, en septembre 2016. Comptant plus de 380 restaurants IKEA dans 48 marchés, IKEA voit dans son rayonnement global l'opportunité d'une action positive pour les consommateurs et la planète.

En choisissant du café certifié UTZ et bio, IKEA soutient les petits producteurs de café, notamment en Amérique centrale et du Sud. Les grains de café 100% arabica utilisés pour la nouvelle gamme de cafés PÅTÅR y sont cueillis à la main et garantissent ainsi un produit de premier choix. Afin de mettre en exergue l'héritage suédois d'IKEA, les profils gustatifs de la gamme PÅTÅR s'inspirent des préférences scandinaves en matière de café: un arôme ample rehaussé de notes fruitées et chocolatées.

Le café IKEA bénéficie d'une traçabilité sans faille. Les clients peuvent aisément contrôler l'origine de leur café IKEA en ligne, en utilisant le traceur en ligne UTZ/IKEA, sous www.utz.org/IKEA.

Pour tout complément d'information, veuillez contacter IKEA Food Corporate Communications.

Ylva Magnusson, téléphone +46 723 527 220, ylva.magnusson@ikea.com

Note aux rédacteurs

UTZ est un organisme de certification de renommée internationale dont l'objectif consiste à faire de l'agriculture durable la référence mondiale. Aujourd'hui, UTZ propose le plus vaste programme de certification pour le café et le cacao, dont profitent plus de 445 000 agriculteurs et ouvriers dans le secteur du café. D'autres programmes de certification portent sur le thé (infusions), le rooibos et les noisettes. En savoir plus sous www.utz.org

Bio selon le [règlement UE](#). Les agriculteurs, transformateurs, importateurs et distributeurs doivent respecter des règlements UE stricts afin de pouvoir utiliser le logo Bio UE.

PÅTÅR, nouvelle gamme de cafés certifiée UTZ et Bio UE en vente dans l'Épicerie suédoise d'IKEA:

PÅTÅR café signature, en grains, 250 g: café de torréfaction moyenne-foncée au corps ample, acidité fruitée et notes de cacao en final, pour préparer et déguster un café typiquement scandinave.

PÅTÅR café espresso, en grains, 250 g: café riche et intense de torréfaction foncée, rehaussé de notes de fruits doux.

PÅTÅR café filtre, torréfaction moyenne, 500 g: café élégant et équilibré au corps moyen, agrémenté d'une belle acidité et de notes fruitées en final.

PÅTÅR café filtre, torréfaction foncée, 500 g: café intense au corps moyen à ample, sublimé par des notes de chocolat noir en final.

PÅTÅR café espresso, 250 g: café riche et intense de torréfaction foncée, rehaussé de notes de fruits doux.