

**Notre métier,
Importateur de café péruvien**

INTIKAFFE
CAFÉ DU PÉROU

Le début de l'Aventure



Voici l'histoire d'une rencontre entre 2 entrepreneurs du bout du monde.



Leurs enfants, inscrits au Collège Franco-Péruvien de Lima, sont depuis leur plus tendre enfance, initiés à la double culture. 18 ans plus tard, le Bac en poche, ils sont en France pour étudier, en école de commerce internationale.



Pour que cette amitié continue, et laisser à leurs enfants devenus étudiants, un vecteur de développement, les 2 papas, se sont associés pour créer : Inkafé, Café du Pérou. Cette entreprise a pour objectif de pérenniser les Valeurs Franco-Péruviennes.

Vincent Ballot,
Meilleur Ouvrier de France 2018 en torréfaction,
s'est de suite inscrit dans cette aventure,
pour la traduire en langage international : le goût.

Médaille Gourmet pour la Qualité de son Goût, 2022
Médaille de Bronze, pour ses arômes, 2022



La Ville de Villa Rica, est reconnue sur le plan Mondial, pour produire un café, fin, doux et présentant des caractéristiques rares tournées vers le fruité et le cacao.
Bien entendu, c'est un arabica !





Le Métier d'Importateur de Café Vert

Notre mission s'articule autour de plusieurs aspects essentiels

1 Le Goût

Sélection minutieuse des meilleurs cafés pour une expérience gustative exceptionnelle.

2 La Qualité

Garantie d'une qualité premium à chaque étape du processus, le grain organique sous toutes ses formes, terre, tronc, feuille, cerise

3 Le Voyage

Vivre le Pérou autrement, une aventure exceptionnelle en-deshors des sentiers classiques, qui nous mène des plantations jusqu'à votre tasse

4 Le Partage culturel

Une expérience collective qui unit producteurs péruviens et consommateurs français

L'importateur de café vert, qu'est-ce que c'est ?

C'est d'abord un acteur clé dans la chaîne d'approvisionnement du café. Il sélectionne, achète et transporte les meilleurs cafés verts des régions productrices vers les torréfacteurs du monde entier.

L'importateur de café vert est un intermédiaire essentiel entre les producteurs de café et les torréfacteurs ou distributeurs. Son rôle consiste à sélectionner, acheter et acheminer le café non torréfié depuis les régions productrices jusqu'aux marchés cibles.

- **Enjeux et défis du secteur :** Variabilité des récoltes, fluctuations des prix, normes de qualité, exigences logistiques et douanières.
- **Tendances du marché du café vert péruvien :** Montée en puissance des certifications éthiques et bio, intérêt croissant pour le café de spécialité.





Sélection et Sourcing : L'importateur prospecte les régions productrices, évalue les récoltes et sélectionne les cafés selon des critères de qualité stricts (goût, arôme, absence de défauts). Il travaille en étroite collaboration avec les producteurs pour s'assurer des pratiques agricoles durables et éthiques.

- **Analyse sensorielle et dégustation (cupping) :** Identification des arômes, acidité, corps, longueur en bouche.
- **Facteurs influençant la qualité :** Mode de culture, maturité des cerises, méthode de récolte.
- **Certification et traçabilité :** Labels BIO, Fair Trade, Rainforest Alliance, UTZ.

Contrôle Qualité : Chaque lot de café est rigoureusement contrôlé. L'importateur effectue des analyses sensorielles (cupping) pour vérifier la conformité aux standards de qualité et s'assurer de l'absence de contaminants.

- **Les principales régions productrices :** Cajamarca, Junín, Cusco, Amazonas, San Martín, etc.
- **Les variétés de café :** Typica, Bourbon, Caturra, Geisha, Catimor...
- **L'impact du terroir sur la qualité :** Altitude, climat, composition du sol, biodiversité.

Logistique et Transport :

L'importateur organise le transport des sacs de café depuis les plantations jusqu'aux entrepôts des torréfacteurs. Cela inclut la gestion des documents d'exportation, le fret maritime, le dédouanement et l'assurance des marchandises. Pour cela, il faut connaître ce qui suit : Normes d'exportation et de certification : Règlementations sanitaires, exigences des différents marchés. Transport et conservation du café vert : Sacs de jute, containers hermétiques, prévention contre l'humidité. Aspects douaniers et formalités administratives : Déclarations, droits de douane, agréments nécessaires, contrôle anti-drogue.

Relation Client :

L'importateur conseille les torréfacteurs dans leurs achats, en fonction de leurs besoins et de leurs préférences. Il assure un suivi personnalisé et construit des relations durables avec ses partenaires.



Expédition depuis la production



Alfonso et notre équipe musclée



Le voyage du port de Lima, le long de l'Amérique du Sud, le Canal de Panama, la traversée de l'Atlantique pour arriver à Rotterdam



La douane de Rotterdam, effectuant un contrôle anti-drogue de routine

Collaboration

Producteurs passionnés et Importateurs intéressés

La mission d'importateur de café vert et l'un des métiers mondiaux faisant partie du club des métiers des plus concurrencés de la planète. Il est donc essentiel pour l'importateur d'être à l'affût de différences, de méthodologies de production, bref de communiquer en mode éducatif et apprentissage, tant pour lui, et pour son interlocuteur des champs.

La mission du producteur est de planter, soigner, produire en accord avec la nature et le respect de celle-ci. Le producteur, lui aussi, en mode éducatif et d'apprentissage, doit communiquer dans son environnement et vers son interlocuteur citadin étranger.

Choisir le Bon Producteur

- **Coopératives vs. producteurs indépendants** : Avantages et inconvénients de chaque modèle, bien peser les objectifs et attentes
- **Évaluation de la réputation et des pratiques agricoles** : Durabilité, conditions de travail, transparence.
- **Importance des relations commerciales durables** : Partenariats à long terme pour assurer une qualité stable et un impact éthique.



Méthodes de Récolte et de Traitement du Café

- **Récolte manuelle vs. mécanique** : Précision et impact sur la qualité.
- **Processus de traitement** :
 - **Lavé** : Arômes plus purs, acidité vive.
 - **Naturel** : Corps plus rond, notes fruitées.
 - **Honey** : Entre-deux, douceur et complexité.

Impact du séchage et du stockage : Maîtrise de l'humidité pour prévenir la dégradation.

Oui, le résultat qui se trouve dans votre tasse, et le résultat de la communication, et la rencontre entre 2 cultures, 2 hommes, 2 philosophies.

C'est le début du cocktail des saveurs !



Notre Engagement



Rémunération et besoin

D'un côté nous avons les règles de la Bourse internationale, de l'autre, se trouve :

1. Les besoins en matériels agricoles tant pour les champs que pour le traitement avec soin du grain récolté,
2. les besoins du quotidiens qui nous paraissent tellement éloignés de nous,
3. les besoins des enfants, qui vont reprendre l'exploitation de leurs grands-parents et parents, pour transmettre à travers des générations, le détail du savoir-faire.



Accompagnement

Le producteur, les coopératives, les intermédiaires, tous, reçoivent la visite de sociétés venant du bout du monde.

Toutes ces structures viennent avec leur cahier des charges, de leur pays, de leur marché.

Comment un producteur qui encore aujourd'hui, n'a pas accès à la 5G dans son champs de café, puisse répondre à chaque exigence, avec dignité, implication et compréhension ?

Produire, et subir les changements climatiques, apporter des réponses et des preuves sur son implication à travailler selon un cahier des charges, rédigé à des milliers de kilomètres, dans une langue qu'il ne comprend pas.



Valorisation

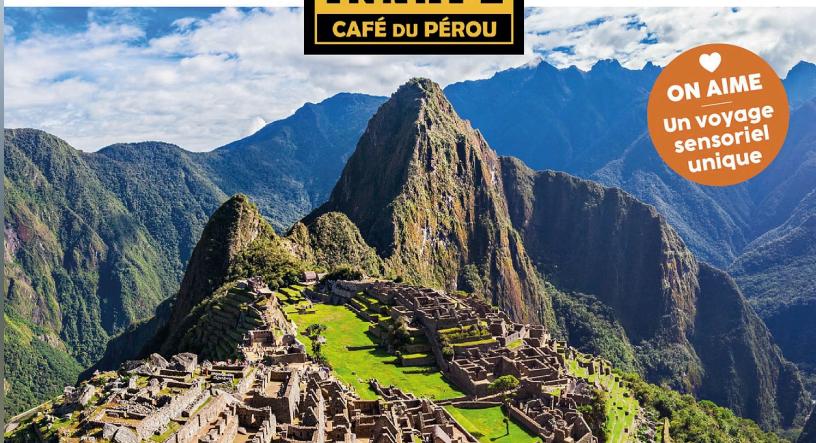
Dans nos pays respectifs, nous souhaitons tous savoir que notre café, qui viendra toujours de loin et de contrées reculées, permettent à un producteur et sa famille, de vivre sur notre modèle de consommateur européen, en ayant accès aux différentes technologies.

Nous souhaitons par notre action et engagement à apporter notre pierre à l'édifice de la valorisation d'un Savoir-Faire, couplé de traditions ancestrales de convaincre notre consommateur que chaque acte d'achat, a automatiquement une répercussion positive et croissante sur les conditions de vie à la maison et dans les champs, pour nos producteurs.

Comment faire ?

CIRCUIT PRIVATIF AU PÉROU

Avec



ON AIME
un voyage
sensoriel
unique

Voyage au pays des Incas :
Immersion dans les secrets
du café péruvien

13 jours / 12 nuits au départ de Bâle-Mulhouse

Dès **3985€***/pers

*Voir conditions détaillées en agence.

Nos Valeurs

1

L'Intégrité

Nous agissons avec honnêteté et transparence dans toutes nos interactions, en bâtissant des relations de confiance avec nos partenaires et clients. Notre réputation repose sur notre engagement envers l'éthique et la responsabilité.

2

La Qualité

Nous nous engageons à offrir un café d'exception, cultivé et sélectionné avec soin, depuis la plantation jusqu'à la tasse. Chaque étape de notre processus est optimisée pour garantir une expérience gustative incomparable.

3

La Durabilité

Nous soutenons des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des communautés locales, en encourageant la biodiversité et la conservation des ressources naturelles. Nous sommes conscients de notre impact et agissons en faveur d'un avenir durable.

4. L'Équité

Nous tenons à assurer une rémunération juste aux producteurs, au-delà des prix du marché, en reconnaissant leur travail et leur expertise. Chaque producteur est pour nous un centre de formation au métier. Nous croyons en un commerce équitable qui profite à tous les acteurs de la filière café.

5. L'Engagement

La notion ce traduit d'abord par un acte bénévole. De nos actions au sein de la Réserve Citoyenne de l'Armée de L'Air et de L'Espace, ou lorsque nous intervenons pour des écoles de la 2ème chance, ou encore au sein de collèges et lycées, c'est pour apporter quelques clefs à un auditoire divers et variés, qui est dans la demande d'expérience, d'accompagnement et d'appuis.

Aussi, par un autre support, nous intervenons au Tribunal de Commerce ou dans des écoles de commerce, pour là-encore, rendre attentif ces futurs chefs d'entreprises ou manager, à la prise de risques, à la responsabilité et au devoir accompli et à accomplir.



La Fondation

Au-delà de l'idée de soutenir directement nos agriculteurs de café, nous créons un véritable lieu de vie où chaque Péruvien se sent accueilli, valorisé et épanoui. Notre fondation est conçue comme un espace d'appartenance et de développement communautaire.

La santé

Des espaces de consultation et de prévention accessibles à tous, où le bien-être physique et mental de chaque membre de la communauté est au cœur de nos préoccupations.

L'éducation

Des salles de formation et d'apprentissage conviviales qui permettent l'échange de connaissances, le développement des compétences et la valorisation du savoir traditionnel péruvien.

Les infrastructures et les accès

Des lieux de rencontre et de partage intégrés harmonieusement à l'environnement local, facilitant la mobilité et les échanges entre communautés.



Pourquoi Choisir Inkafé - Café Du Pérou ?



L'Expertise

Grâce à notre distribution des tâches, nous avons développé

Une équipe péruvienne pour le sourcing, le contrôle et le suivi de nos engagements locaux, et une priorité vers la traçabilité de nos grains

1

2

Une équipe française pour le développement commercial, le partage d'expériences internationales, et la distribution d'un produit travaillé et façonné par des savoir-faire connus et reconnus

1, D'abord un producteur dont son Grain Vert a été :

- Produit à Villa Rica, la zone réputée pour produire le café le plus FIN en Saveurs, au Monde
 - C'est un Arabica, nous sommes à 1400M d'altitude
 - Noté pour être un Café de Spécialité en 2022 par les instances péruviennes locales
- L'Association française pour la Valorisation des Produits Agricoles (A.V.P.A.) a décernée en 2022, à Paris, à l'Ambassade du Brésil, en présence de Monsieur l'Ambassadeur du Pérou basé en France :
 - Médaille d'Or pour la Catégorie Acidité Aromatique
 - Médaille d'Argent pour la Catégorie Gourmet Ronds
 - Médaille Gourmet pour la Catégorie Doux Aromatique
 - Médaille de Bronze pour la Catégorie Amer-Fruité
- Noté à nouveau en 2024 par Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France, pour avoir maintenu son degré de Qualité, et rester un Café de Spécialité

2, Bien entendu :

VOUS et votre Savoir-Faire pour révéler toutes les saveurs de ce grain exceptionnel !

Rejoignez l'Aventure IntiKafé- Café Du Pérou



Torréfacteurs

1

Accès aux meilleurs cafés péruviens



Coffee Shops

2

Proposez des saveurs authentiques



Passionnés

3

Soutenez le commerce équitable



Ensemble, construisons !



Nos contacts

Connectons-nous autour de notre passion commune pour le café péruvien d'exception. Notre équipe est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions.



Nicolas Kail

Gérant



Site web

IntiKafe.com



Instagram

Intikafeduperou



Email

Nicolas.kail@inkafe.fr



Téléphone

06.79.13.24.32



Facebook

Intikafé - Café Du Pérou



TikTok

Intikafé - Café du Pérou



Adresse postale

9 rue Henri Latscha

68500 Jungholtz - France



LinkedIn

Intikafé - Café du Pérou

A Bientôt sur les routes !

Nous sommes impatients d'échanger avec vous et de partager notre passion pour le café péruvien d'exception. Que vous soyez torréfacteur, propriétaire de coffee shop ou simplement amateur de café authentique, contactez-nous pour découvrir comment nous pourrions collaborer ensemble.

