

TOUT EST FAIT CHEZ NOUS

cafés
TROTTET
Depuis 1947

Retrouvez-nous sur    



-1-
ARRIVÉE DU CAFÉ CHEZ NOUS À MEYRIN



-2-
STOCKAGE DANS NOTRE CAVE À CAFÉ



-3-
TORREFACTION ET SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL



-4-
CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE À L'USINE



-5-
VENTE LOCALE ET DIRECT AU MAGASIN DE MEYRIN

UN ENGAGEMENT PERSONNEL

ARTISANS MODERNES

Nous sommes des vrais artisans modernes. Bien que nous soyons anciens artisans de 70 ans, nous sommes dotés des dernières technologies comme le dernier catalyseur, des machines à torrifier de la marque Probat, des machines à conditionnement à capsules, tout. Nous avons une technologie de pointe assurant un café de qualité.



TTT

Tout Travaillé Trottet.

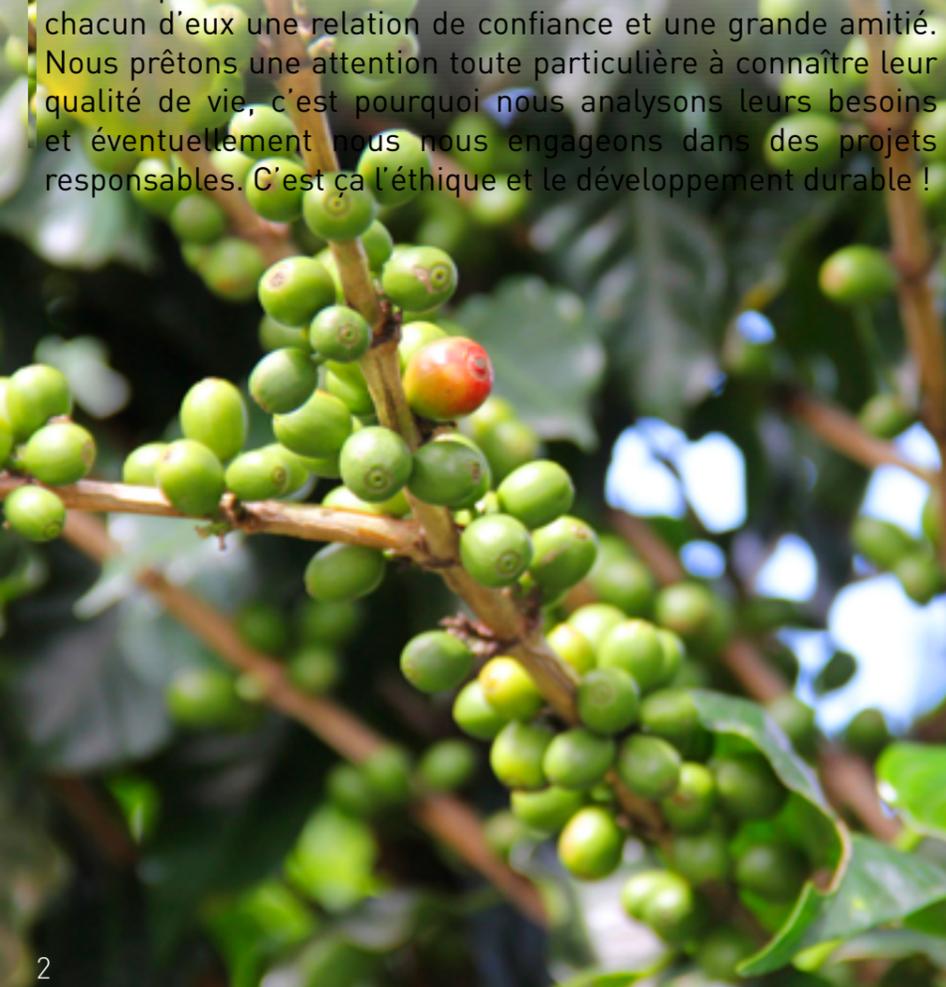
Nous ne sous-traitons aucun travail. Nous choisissons les cafés, nous les rangeons en cave à café, nous les nettoyons, nous préparons la torrification, nous torrifions, nous moulons s'il est nécessaire, nous conditionnons, nous emballons, et nous expédions. Tout est absolument réalisé chez nous.

NOUVEAU CATALYSEUR

Nous sommes également dans une démarche de développement durable puisque nous avons récemment investi dans un nouveau catalyseur qui catalyse la fumée de nos torrifications afin de ne pas polluer. Grâce à ce catalyseur dernière génération de la marque Probat, nous torrifions tout en limitant nos émissions de dioxyde de carbone (CO2) ce qui nous permet d'offrir à nos clients des cafés éthiques, équitables, durables et bons.

NOUS VOYAGEONS AU COEUR DU CAFÉ

Chez les cafés Trottet, nous choisissons nos cafés de spécialité avec le plus grand soin et par conséquent les petits producteurs avec qui nous travaillons aussi. Nous nous engageons à nos frais pour trouver les meilleurs crus. Nous nous rendons dans la plantation de nos petits producteurs pour contrôler la qualité du café que nos consommateurs boivent. Nous entretenons avec chacun d'eux une relation de confiance et une grande amitié. Nous prêtons une attention toute particulière à connaître leur qualité de vie, c'est pourquoi nous analysons leurs besoins et éventuellement nous nous engageons dans des projets responsables. C'est ça l'éthique et le développement durable !



TORRÉFACTION

Dans une démarche artisanale, nous torrifions nos produits directement chez nous. Du nettoyage du café à la fin du processus de torrification, pas d'intermédiaire. Nous avons plusieurs machines à torrifier et privilégions un savoir-faire traditionnel afin de prendre soin de nos grands crus, révéler les meilleures saveurs de nos cafés et offrir à nos clients ce qu'il y a de mieux.



AMÉLIORATION CONTINUE

Toujours dans une démarche d'amélioration continue, courant 2019, toute la torrification sera modernisée, avec également l'arrivée d'une toute nouvelle chaîne de conditionnement supplémentaire.

CAVE À CAFÉ

Le saviez-vous : Nous sommes l'un des rares torrificateurs de Suisse à posséder une cave à café vert. Pour notre gamme de café rare, nous choisissons nos Grands Crus chez les petits producteurs, puis nous les importons chez nous, sans faire de sous-traitance. Nous stockons ces cafés directement dans notre usine, dans notre cave à café à plus de 7 mètres sous terre à hydrométrie et température contrôlées. En effet, le taux d'humidité de la cave doit être optimal pour que nos grains d'or ne sèchent pas, même très bien emballés.

CONDITIONNEMENT & EMBALLAGE

Nos machines de conditionnement et emballages nous permettent de préparer l'ensemble de nos capsules compatibles Nespresso®, nos capsules compatibles Lavazza Espresso Point® et nos dosettes ESE. Grâce à ces machines, nos capsules et dosettes sont torrifiées, moulus et conditionnées immédiatement, en un processus.

NOS EMBALLAGES SUISSES

T Nous créons des Baseline et des
M logos en interne, pour respecter nos
C valeurs, valeurs d'ailleurs mises
en place depuis 1947. **TMC** signifie
Torréfiés, **M**oulus, **C**onditionnés, chez
nous. Nos capsules compatibles sont
entièrement torréfiées, moulues et
conditionnées par notre équipe à
Meyrin, cela depuis toujours.

Le saviez-vous : nos emballages pour nos capsules de café proviennent de chez Sauberlin à Châtel-Saint-Denis. Nos sachets pour le café grains et moulus sont fabriqués par WIFP, à Volketswil. Quant à nos cartons ? Ils viennent de chez Bourquin à Couvet. Dans la mesure du possible, nous nous engageons à travailler avec des fournisseurs suisses, si possible de proximité, afin de garantir un circuit court autant pour l'approvisionnement que pour la livraison.

COMMERCE DIRECT



Chez les cafés Trottet, pour les cafés rares, on privilégie le commerce direct. Nous travaillons **sans intermédiaire** avec nos petits producteurs. L'absence de sous-traitance leur permet de communiquer directement avec nous pour fixer leur prix.



Toujours dans cette démarche de commerce direct, nous ne vendons pas nos produits dans les grandes surfaces. Nous vendons uniquement dans notre boutique à Meyrin ou via notre site internet : www.trottet.ch



Cette absence d'intermédiaire tout au long du parcours de nos cafés nous permet de garantir aux consommateurs, tout en rémunérant nos producteurs justement, des produits fiables, d'une grande qualité et toujours au prix les plus bas.

NOTRE DERNIER VOYAGE

Chez Arturo, au Panama, 2018

Sensibles à la qualité de nos produits et aux relations que nous entretenons avec nos producteurs, nous sommes partis chez Arturo au Panama. Souvenez-vous de notre projet responsable au sein du Panama ? Rappelons-le brièvement. Les saisonniers récoltant le café durant la période sont les Ngobe-Bugles : ils sont en voie de disparition. Afin de changer leur perspective d'avenir, Arturo et sa femme ayant créé la fondation Vallée de Nubes [Vallée des Nuages] pour aider cette population minoritaire nous ont expliqué les éventuels besoins. Nous nous sommes joints à leurs côtés pour soutenir leur projet, nous donnant ainsi un café éthique, équitable et écoresponsable. Les divers projets comme la mise en place d'un service médical ainsi qu'une école au sein de la plantation sont déjà en route, nous voulions ainsi participer. Arturo nous a envoyé quelques kilos de la variété Geisha : durant toute l'année 2018, nous avons récolté des sous pour le Panama. Début 2019, nous avons analysé les chiffres et avons pu récolter CHF 500.- de bénéfices des recettes.

