

Dès l'ouverture de leur première épicerie fine, en 1928, les frères Jules et Emile Méauxsoone se sont orientés vers le café arabica.



# Méo, un grain de folie pour le café

**TORRÉFACTION.** Depuis son fief lillois, le premier torréfacteur français conforte sa position avec des investissements orientés vers la qualité de ses produits haut de gamme.

**P**remier torréfacteur français, les Cafés Méo ne pouvaient rester insensibles plus longtemps au charme de George Clooney, ou tout du moins du modèle économique des capsules Nespresso-compatibles. Depuis la déferlante Nespresso, les ménages ont la possibilité de préparer, sur des machines développées pour la marque, des expressos « comme au restaurant » (entendez à une pression de l'ordre de 12-15 bars contre 2,5 bars pour les machines à dosettes souples) à un coût relativement abordable. Le géant suisse a protégé sa précieuse capsule par plusieurs dizaines de brevets. Les premiers ont expiré en 2012, ouvrant la brèche à des

concepts concurrents mais aussi à d'âpres batailles juridiques et techniques. Les premières capsules compatibles sont apparues dès 2010 chez Casino. Le fabricant en était la société Ethical Coffee Company (ECC), fondée par un ancien de chez Nespresso, avec la volonté de proposer le contre-pied environnemental des pionnières du café prédosé. Les capsules ECC, aujourd'hui vendues non seulement sous marque de distributeur mais également sous marque propre, sont d'origine végétale et biodégradables. Ont suivi les nouvelles capsules prépercées et vendues sous emballage protecteur individuel. Sara Lee fabrique par exemple les capsules L'Or Espresso de Mai-

son du Café. La tendance est aux spécialités, entre artisanal, gourmet et équilibrable. Les Cafés Méo, à Lille, se sont saisis de cette opportunité pour valoriser leur savoir-faire historique (lire encadré page suivante). Mi-2013, les capsules de la marque rejoignent ainsi les gammes Lobodis, Legal, Cap'Mundo ou encore Terre de Café.

## Synergie pour la qualité

L'usine Fichaux Industries de La Madeleine a accueilli la nouvelle ligne de production de capsules, qui a représenté un investissement de 4,5 millions d'euros. En 2010, les deux entreprises familiales ont réalisé un rapprochement capitalistique. Gérard Méauxsoone, pré-



Les Cafés Méo disposent de trois lignes de torréfaction Probat. Elles appellent le mélange de café vert (appelé broche ou boule) préparé à l'étage inférieur. En fin de torréfaction (une fois la couleur désirée atteinte), le café est brassé jusqu'à refroidissement. Un ventilateur aspire l'air à travers le produit, réparti sur une grille. Il sera ensuite épierré, pesé (pour valider la perte en eau) puis stocké dans deux silos de 600 kg.

sident des Cafés Méo, insiste sur leur complémentarité. « Nos deux entreprises sont familiales et proches géographiquement. Elles sont orientées sur des produits différents mais complémentaires d'où l'idée de s'associer. Nos deux sites de production demeurent. Ils nous permettent d'éviter des extensions qui auraient été nécessaires sans l'association. Des synergies se mettent en place sur les parties commerciales et achats notamment », explique-t-il. Ensemble, les deux torréfacteurs produisent 30 000 tonnes de café par an et détiennent 15 % de part de marché volume. Ce qui les place sur la première marche du podium des torréfacteurs français. La société Fichaux Industries est spécialisée dans la fabrication de gros volumes pour de grands noms de l'agroalimentaire et sous marque de distributeur. Méo, présent aussi sur ce créneau, a mis l'accent sur sa propre marque et la commercialisation en restauration hors domicile. Ses produits sont référencés en grande et moyenne surface, notamment chez Carrefour, Intermarché, Cora, etc.

Au premier plan, le nouveau moulin Probat. Après mouture, le café passe par un compacteur puis par une trémie de dévoutage. Il est ensuite transféré par une spire vers deux cuves de dégazage à fond plat avec dévouteur qui fonctionnent en alternance.



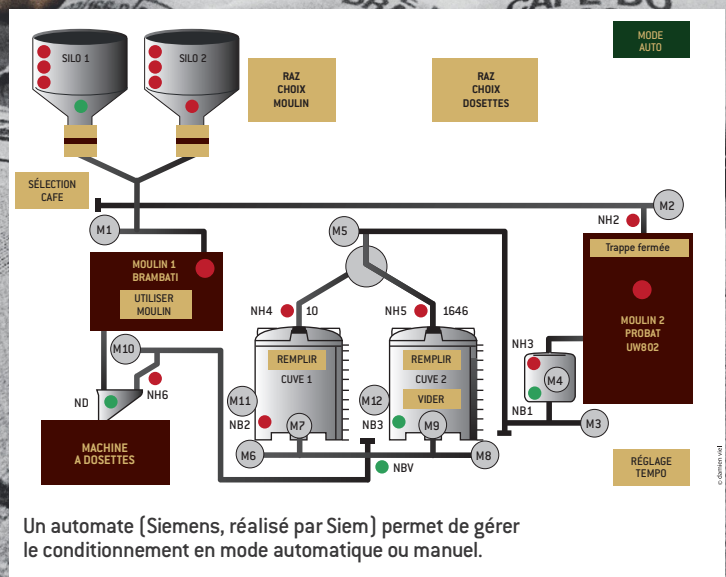
### LES CAFÉS MÉO EN CHIFFRES

Un chiffre d'affaires de 45 millions d'€

55 personnes

Une production de 8 000 t de café par an

## CONDITIONNEMENT SOUS CONTRÔLE



Un automate (Siemens, réalisé par Siem) permet de gérer le conditionnement en mode automatique ou manuel.



Les déchets sont récupérés sous forme de bobine.

La conditionneuse, du fabricant italien Ica, fonctionne à une cadence de 300 dosettes par minute. Chaque dosette est pesée individuellement. Les dosettes hors poids sont éjectées avant ensachage.

Une vis de 3,5 m de long amène par transfert mécanique (système Transitube) le café moulu vers la machine de conditionnement. Des tests sont effectués à fréquence adaptée et prédéfinie sur une machine du commerce pour valider le rendu en tasse et par ce biais l'homogénéité de la mouture. La granulométrie du café est adaptée au type de conditionnement, pads (souple) ou pods (dur).



### Le concept Méo'7

« Un café et l'addition ! » Parce qu'il n'y a pas « un » mais « des » cafés, les Cafés Méo ont décidé d'ouvrir en 2001 le premier bar Méo'7 à Lille. Le concept s'est ensuite développé à Paris. Le credo : faire découvrir les meilleures origines de café via l'expresso. Car, comme le précise le torréfacteur : « Quel monde entre le fruité d'un Zimbabwe et le goût chocolaté d'un Java ! ». Le chiffre 7 désigne la dosette de sept grammes utilisée pour servir un expresso. Cette quantité est définie par les torréfacteurs Méo'7 pour la réalisation d'un expresso parfait. Chaque café est préparé à partir d'une dosette individuelle, conditionnée sous atmosphère neutre. Les bars Méo'7 sont des petites surfaces (40 m<sup>2</sup> en moyenne) avec service au comptoir. Chocolats chauds, thés, viennoiseries et boissons fraîches complètent l'offre.

«>>> notre volonté était de gagner en fiabilité et flexibilité », explique Vincent Vigarié, responsable production. La problématique : un café fraîchement torréfié et fraîchement moulu ne peut être conditionné sans gonflement des emballages. Méo a mis en concurrence une solution de transport mécanique, proposée par Apia Technologie, et une technologie pneumatique. « En termes de propriétés physiques, le café moulu est assimilé à un corps gras, qui s'oxyde facilement au contact de l'air », rappelle Vincent Vigarié. C'est pourquoi la technologie d'Apia Technologie a été retenue. En effet, le fait de transporter le produit sans ajout d'air permet de garder toute la saveur du produit et évite de donner des cafés acides et peu gustatifs. Après la mou-

ture et avant le conditionnement, Apia technologie a implanté deux cuves de dégazage de grande capacité.

De plus, fort de ses expériences avec les deux technologies, Vincent Vigarié précise que la solution pneumatique a pour désavantage une consommation d'air comprimé qui est une charge non négligeable et le besoin d'une importante hauteur sous plafond pour permettre une retombée de la poudre en gravitaire. Les opérateurs gagnent en confort de production en séparant la mouture du conditionnement.

Les projets ne s'arrêtent pas là. Des nouveautés sont en cours de développement notamment en termes d'économies et de matériau barrière à la lumière et à l'oxygène. ●

REPORTAGE S.PERRAUT



Le système de transfert du café moulu vers la machine de conditionnement débute aux pieds des cuves de dégazage. Desserrable aisément au moyen d'une clé, il est pourvu d'un mécanisme de vidange intégrale par marche arrière. Avec la technologie Transitube, le produit est transféré dans un tube étanche, sans air ni poussière. La rotation d'une spire en inox crée un anneau de matière qui se déplace.

## Une histoire de famille

Créée en 1945, la marque Méo dérive du nom de ses fondateurs, les Méauxsoone (abrégé en « Méaux »). Se différenciant des autres importateurs, les frères Jules et Emile Méauxsoone se sont orientés dès l'origine vers le café arabica. Une génération plus tard, l'entreprise familiale s'est développée dans le café haut de gamme en petite série. Gérard Méauxsoone, le fils d'Emile, prend les rênes en 1983. Passionné et fourmillant d'idées, Vincent Vigarié, responsable production des Cafés Méo, plante le décor : « *Nous proposons de la haute-couture au prix du sur-mesure* ». Et tout commence avec la matière première. « *Nous sommes importateurs depuis 1945 et avons tissé un partenariat privilégié avec nos fournisseurs pour proposer des cafés de grande qualité. Un avantage concurrentiel lorsque l'on sait que le café est le deuxième produit le plus spéculé dans le monde* », confie Gérard



FOTOLIA

Méauxsoone. Méo a également entrepris une démarche d'allègement de ses emballages, qui lui a valu d'être lauréat du trophée Ecotop de l'éco-conception en 2007.

La société commercialise des grands crus, mais s'est surtout engagée avec succès depuis 1999 dans la voie du commerce équitable avec le label Max Havelaar. Les cafés de la marque nordiste se déclinent aussi en spécialités bio, en paquets, dosettes souples (type Senseo) ou capsules compatibles Nespresso. Ces dernières, nouveautés 2013, sont disponibles en six références (Espresso, Gastronomique, Afrique Grand Cru, Amérique Grand Cru, Asie Grand Cru et Biologique équitable).