

Ray&Jules

Le café ensoleillé



RAY&JULES EST UNE ENTREPRISE DE TORRÉFACTION DE CAFÉ FONCTIONNANT À L'ÉNERGIE SOLAIRE. SITUÉE À HAMME-MILLE DANS LA PROVINCE DU BRABANT WALLON, ELLE A POUR OBJECTIF DE PRODUIRE DU CAFÉ ÉQUITABLE SANS RECOURIR AUX ÉNERGIES FOSSILES. DERRIÈRE CETTE MARQUE DE CAFÉ SE CACHE UNE ÉQUIPE DE 7 PERSONNES PRÊTES À PARTAGER LEUR PASSION POUR LE CAFÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT. DYNAMISME A RENCONTRÉ **KOEN BOSMANS**, L'UN DES FONDATEURS DE L'ENTREPRISE.

■ par Juliette BODSON



Pour commencer, pourquoi avoir choisi ce nom original, Ray&Jules ?

« À travers ce duo positif, nous avons voulu transmettre nos valeurs : Ray pour « rayon de soleil » et Jules pour « joules » l'unité internationale de mesure de l'énergie. Ce nom caractérise bien l'esprit de notre équipe et notre envie de transformer le secteur. »

Comment a débuté l'histoire de Ray&Jules ?

« Au départ, nous n'étions pas des spécialistes dans l'art de torréfier le café. Ray&Jules est une société sœur de CEE, notre entreprise spécialisée dans l'optimisation énergétique des processus de production industrielle. Pourquoi sommes-nous concentrés spécifiquement

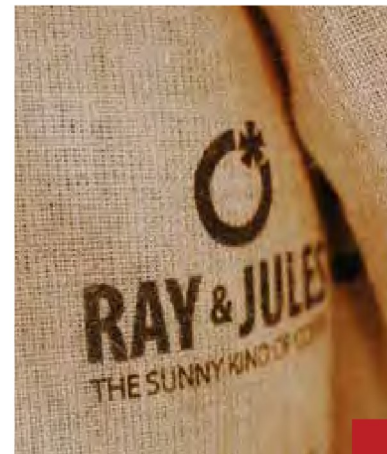
sur le café, me demanderiez-vous ? Parce que nous avons constaté que ce secteur émet une grande quantité de CO₂ par an. En 2017, nous avons eu l'opportunité de racheter une usine de torréfaction artisanale. Grâce à l'ancien propriétaire, nous avons appris le savoir-faire de ce métier. L'idée de torréfier grâce à l'énergie solaire s'est ensuite imposée à moi. Mes collègues et moi-même avons donc intégralement repensé le processus de torréfaction. En 2019, après quelques mois d'adaptations et de réglages, notre machine de torréfaction était enfin prête pour notre production. »

Vous dites avoir repensé entièrement le procédé de fabrication. Quelle est la différence entre votre torréfacteur et les torréfacteurs classiques ?

« Les torréfacteurs industriels à tambour classique grillent les grains à haute température pendant une courte période. Ce procédé génère une énorme perte d'énergie. Notre torréfacteur est très différent. L'air chaud circule continuellement dans le système ce qui permet aux grains d'être torréfiés lentement à plus basse température. Notre technologie permet de réduire par 3 la consommation énergétique. Nous sommes donc capables de torréfier le café uniquement grâce à l'énergie solaire produite par nos 200 m² de panneaux photovoltaïques. »

Votre système possède-t-il d'autres spécificités ?

« Oui, nous avons également initié une réflexion sur notre consommation d'eau. Dans



le procédé usuel, après la torréfaction les grains sont refroidis grâce à la vaporisation d'eau dans le torréfacteur ou dans une unité de refroidissement séparée. Dans le nôtre, les grains sont refroidis grâce à de l'air qui est ensuite récupéré et réinjecté dans le système. »

Outre votre réflexion sur le procédé de fabrication, avez-vous mené d'autres actions en matière d'environnement et de développement durable ?

« Nous sommes dans une démarche d'amélioration continue et nous agissons sur l'ensemble des étapes de production pour diminuer notre impact environnemental et sociétal à commencer par notre matière première. Il est important pour nous de collaborer avec des petits cultivateurs et de contribuer à l'économie locale. Aujourd'hui, notre café est certifié 100 % équitable. À terme, nous souhaiterions torréfier dans le pays d'origine. »



Comme toute entreprise de production, vous générez des déchets. Avez-vous trouvé une solution pour minimiser ou valoriser ceux-ci ?



« Tout à fait. Lors de la torréfaction, les grains perdent une petite peau en surface appelée parche. Des quantités importantes étaient produites. Nous trouvions dommage de les jeter. Nous avons alors trouvé une filière de valorisation un peu étonnante, mais qui profite à la communauté : les parches sont utilisées pour remplacer la sciure dans les toilettes sèches de l'école du village. Nous avons également réfléchi sur notre impact postproduction. Ces derniers mois, nous avons mené des études pour concevoir un emballage qui allie à la fois une bonne conservation du café et qui soit 100% recyclable. Pour ce qui est de la distribution dans les entreprises, nous avons opté pour un système de seaux réutilisables. En ce qui concerne les livraisons, 25% sont réalisées par des véhicules électriques. À l'avenir, nous aimerions atteindre les 100 % . »



Avez-vous encore des projets à développer ?

« Nous avons toujours de nombreuses idées et projets à expérimenter et à mettre en œuvre. Nous avons par exemple entamé une réflexion pour encore améliorer notre packaging afin qu'il soit 100% compostable. Notre objectif est d'aller toujours plus haut, pour se rapprocher du soleil ! » ■



DANS NOTRE CENTRE DE LOUVAIN-LA-NEUVE



En tant qu'entreprise, vous avez des obligations en matière de formation incendie. Formez-vous chez A-first, les experts incendie !

www.afirst.be – 010 47 52 51



CHEZ VOUS AVEC NOTRE UNITE MOBILE

FORMATION INCENDIE

1^{ère} et 2^{ème} intervention
SLCI
Formations à la carte

FORMATION EVACUATION

Mise en situation dans notre parcours d'évacuation

FORMATION SECOURISME

Formation de base en 2 ou 3 jours, recyclage, initiations

FORMATIONS SUPERIEURES

Cours supérieur en Prévention Incendie, formation Expert en détection incendie