

# RAY & JULES: dossier de presse

[www.ray-jules.com](http://www.ray-jules.com)

Ci-joint, vous trouvez une sélection de photos : <https://we.tl/t-ScjQkxvFkz>



## Contact presse

Gert Linthout, Market Developer

+32 479 87 79 65

[gert@ray-jules.com](mailto:gert@ray-jules.com)

## A propos de Ray & Jules

RAY & JULES torréfie du café de qualité, d'origine certifiée et 100% à l'énergie solaire. La torréfaction lente et brevetée assure un goût artisanal et 100% sans pétrole. Pour une tasse de café ensoleillé à la maison ainsi que sur la route ou au travail. RAY & JULES aspire à transformer le secteur du café, tasse

après tasse, avec le soutien des amateurs de son café et à le rendre 100% équitable et sans émission de CO2 d'ici 2050.

## Chiffres-clés du secteur du café

(sources: Coffee Barometer 2018, <https://www.cbi.eu/sectors/coffee/>, Profacts market research 2015)

- Après l'eau et le thé, le café est la boisson la plus consommée au monde
- La demande mondiale a doublé au cours des 40 dernières années et actuellement on consomme 10 millions de tonnes de café chaque année. L'Europe est le plus grand marché du café avec 33%, tandis que le marché du café en Chine connaît la croissance la plus rapide;
- En Belgique, la consommation annuelle s'élève à 60.000 tonnes. Les amateurs de café boivent environ 5 tasses par jour pour un total de 20 millions de tasses par jour.
- La torréfaction du café avec les combustibles fossiles entraîne l'émission de 1,5 kilos de CO2 par kilo de café
- Au niveau mondial, 20% des grains de café vendus sont d'origine certifiée. Les labels les plus connus: UTZ, FairTrade et RainForest Alliance travaillent sur la durabilité et les conditions de travail équitables dans les pays d'origine.
- Le marché mondial du café représente 200 milliards d'euros dont 10% à peine reste dans les économies locales des pays d'origine. Chaque année, 350 millions d'euros, soit 0,2% de la valeur du marché, sont réinvestis dans des initiatives durables dans le secteur du café.
- Des études montrent que 9 employés sur 10 se sentent plus dévoués envers leur employeur s'il reçoivent un café de qualité au bureau (source: ..)

## Notre équipe

L'équipe de RAY & JULES est constituée de personnes passionnées qui veulent mettre la durabilité au coeur de l'entreprise. L'équipe est soutenue par le groupe CEE pour tout ce qui relève de l'engineering' et des 'shared services'.

**Koen Bosmans** a fondé le groupe CEE en 2007. Ingénieur civil de formation, il a une compréhension profonde de la technologie et de l'optimisation énergétique. En tant qu'entrepreneur il a réalisé plus de 100 projets d'engineering et de construction. Au fil du temps il a bâti et développé le groupe CEE pour en faire une organisation qui compte à présent environ 60 personnes et établir une réputation solide. Koen est passionné par l'idée que les entrepreneurs sont capables de rendre le monde plus beau en se concentrant sur les objectifs sociaux. Il est l'inspirateur du développement du torréfacteur solaire ("solar roaster").

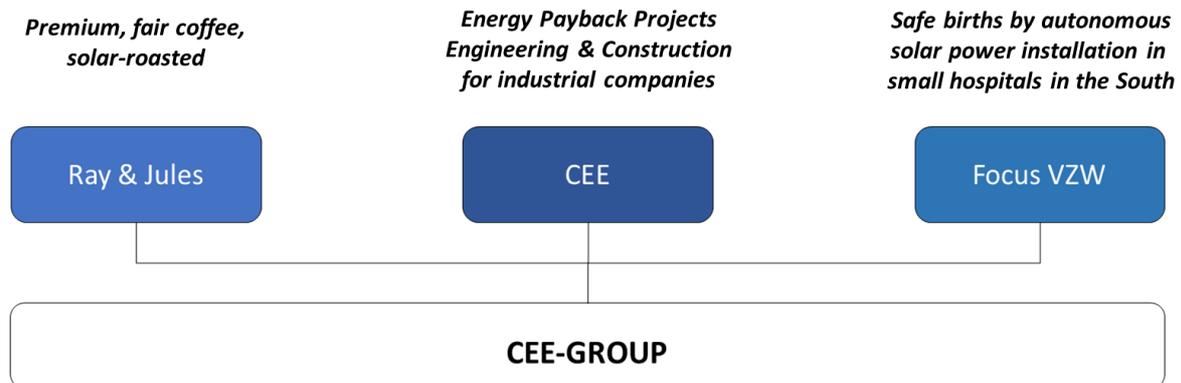
**Lieze Bergé** est passée du secteur social à la torréfaction du café chez RAY & JULES. Lieze est passionnée par le café comme produit et par l'idée de créer une chaîne de café équitable. Elle a travaillé en étroite collaboration avec l'ancien propriétaire (RAY & JULES a repris son entreprise de torréfaction en 2017) afin d'assimiler tous les aspects du produit, les différentes recettes, etc. et de les intégrer au sein de l'équipe. Lieze possède les qualifications de barrista et de torréfactrice. Les lundis elle travaille comme barrista au bar à café Noir à Louvain.

**Gert Linthout** est un entrepreneur durable, formé comme ingénieur bio en alimentation. Il a une expérience de 16 ans chez Möbius Business Redesign comme consultant en gestion chargé des questions de durabilité, efficacité et business development. Il a acquis un large réseau dans les secteurs de l'industrie et des services. Il a travaillé dans des entreprises d'alimentation, dans le FMCG et dans le domaine du café. Avec son épouse il a fondé Mic Mac Minuscule (listes de naissances de seconde main) en 2016, qui est devenu un réseau de franchises avec une vingtaine de points de vente en Flandre.

**Sarah Bergé** est depuis quelques années l'ambassadrice de RAY & JULES dans le Brabant Wallon et ses environs et s'occupe surtout de la torréfaction et de préparer les commandes. Pour Sarah, c'est non seulement la passion pour le café, mais également l'importance de l'histoire écologique et éthique derrière le produit, qui l'ont amenée à s'engager dans ce projet. Sarah est aussi le moteur derrière Focus, l'asbl qui fournit des panneaux solaires à des centres de santé dans les pays du sud. Elle combine son travail chez RAY & JULES avec un travail dans le secteur social.

# L'organisation

L'histoire de RAY & JULES est étroitement liée à celle du groupe CEE (Creative Economical Environmental Group, [www.cee.eu](http://www.cee.eu)). Cette entreprise a été fondée par Koen Bosmans il y a 12 ans et est composée de 3 parties:



**La mission du groupe CEE-group: “créer un monde plus beau pour les générations suivantes en réconciliant de manière créative l'économie et l'écologie ”**

L'aspect créatif représente notre confiance dans le cerveau humain (e.a. le développement technologique), l'économie concerne l'homme et l'écologie concerne la nature. Nous sommes profondément convaincus que les entreprises qui cherchent à allier l'écologie et l'économie sont celles qui réussissent le mieux. Le groupe CEE-Group se focalise sur les objectifs du développement durable définis par les Nations Unies:



# Technologie disruptive

En 1880, Theodor von Gimborn, Johann Heinrich Lensin et Alexius van Gulpen ont breveté le “Kaffeeschnelröster” (rapid coffee roaster) qui a constitué la base pour le “drum roaster” (torréfacteur à tambour). La production de café à grande échelle était née. Ce “batch roaster” est encore à l’heure actuelle la norme du marché pour les petites entreprises artisanales ainsi que pour les grands torréfacteurs industriels. Depuis cette percée en 1880, on n’a plus connu d’autre technologie disruptive dans le secteur du café (History of the coffee roaster, Perfect Daily Grind, 2019).

Caractéristiques de cette technologie traditionnelle par lot (batch technology):

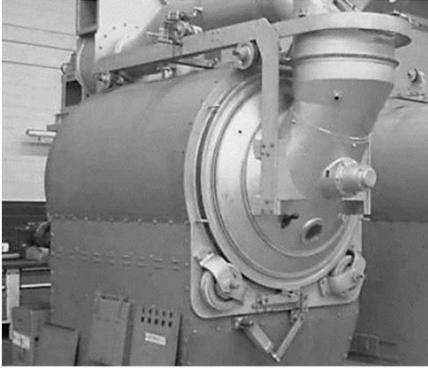
- Les grains sont torréfiés dans un tambour rotatif avec de l’air chaud, chauffé par des combustibles fossiles. L’air chaud n’est utilisé qu’une fois avant d’être évacué.
- Le processus est inefficace d’un point de vue énergétique et est, de plus, polluant: 15 millions de tonnes de CO2 par an dans le monde entier
- En outre, avec les torréfacteurs industriels, la méthode de torréfaction courte à très hautes températures fait disparaître le vrai goût et les arômes du café. Un peu comme avoir un steak trop cuit.

C’est pourquoi RAY & JULES ont développé et breveté une technologie disruptive et continue:

- Les grains sont torréfiés lentement et en continu sur une bande horizontale en mouvement. L’air qui torréfie les grains est chauffé avec de l’électricité, et réutilisé plusieurs fois ;
- Cela assure une efficacité énergétique trois fois plus élevée et garantit la conservation du goût et des arômes
- La quantité d’énergie limitée qui est nécessaire, est produite par l’installation solaire

## Batch

(market standard)



Batch – fast/high T° - water cooling

Petrol or gas

2,0-2,1 kWh/kg roasted coffee

1,25 kg CO<sub>2</sub> / kg roasted coffee



Process Type



E-source



E-efficiency



CO<sub>2</sub>-emission

## Continuous

(new technology, patent Ray & Jules)



Continuous – slow/low T° - air cooling

Electricity from solar power

0,6-0,7 kWh/kg roasted coffee

0 g CO<sub>2</sub> / kg roasted coffee

# Historique et étapes importantes

**Origine de l'idée (2016):** les experts en énergie de CEE-Group s'occupent jour après jour d'optimiser des installations industrielles à forte intensité énergétique. En général il est possible d'améliorer les installations de 10 à 20% en terme de coût et d'émissions de CO2. Logiquement, on pourrait se demander s'il ne serait pas plus efficace de repenser complètement les processus. Où peut-on réaliser l'impact durable et social le plus grand ? C'est ainsi que nous avons pensé au secteur du café dont la technologie centenaire est jusqu'à présent toujours la norme.

**Acquisition d'un torréfacteur artisanal (2017):** En 2017 nous avons acheté "Artizan Koffie", un torréfacteur artisanal avec une connaissance et une expérience considérable, des recettes uniques et un Probat Roaster. Sarah & Lieze, nos torréfactrices, qui sont soeurs, ont appris le métier et l'art de la torréfaction. C'est dans le village de Hamme-Mille, entre Louvain et Wavre, que notre entreprise de torréfaction grandit.

**Développement de la technologie (2017-2019):** Dans le même temps, nous avons fait les premiers plans du "solar roaster". Pour cela, nous sommes partis du processus de torréfaction idéal pour le grain de café, avec l'objectif d'atteindre une capacité industrielle. Pendant toute une période d'essais et d'erreurs nous avons mis au point un prototype grandeur nature pour torréfier du café à l'énergie solaire.

**Brevet mondial (2019):** le brevet pour la combinaison de la nouvelle technologie 'roaster' avec le concentrateur à l'énergie solaire et le tampon thermique, a été approuvé mi-2019 au niveau mondial.

**Excellents résultats aux dégustations à l'aveugle (2019):** en parallèle avec le développement de la nouvelle technologie, nous avons élaboré de nouvelles recettes pour torréfier le café avec le torréfacteur solaire. Depuis l'automne 2019 nous avons réussi à torréfier du café avec le solar roaster. Tant les experts que les clients qui l'ont goûté lors de dégustations à l'aveugle l'ont trouvé aussi savoureux ou plus savoureux qu'un café de qualité torréfié avec un roaster classique.

**Certificat Fairtrade (2019):** nous avons choisi de transformer toute notre gamme en gamme Fairtrade. Depuis octobre 2019 nous avons la certification officielle.

**Expansion Internationale (2019):** outre notre ambition d'établir une marque solide et un marché stable en Europe occidentale, nous avons également des visées internationales. Nous nous intéressons tout particulièrement à la Chine, qui connaît la croissance la plus rapide au monde. En 2019 nous avons effectué deux voyages en Chine pour découvrir les possibilités de ce marché. Le voyage le plus récent a eu lieu lors de la mission économique princière en novembre 2019.

