

Placid

Placid est une torréfaction artisanale de café de spécialité à Lyon. Nous sommes engagés depuis des années à faire découvrir le vrai café, celui qui surprend car il casse les codes du café traditionnel.

Nous travaillons en étroite collaboration avec les producteurs et chaque café provient d'une seule et unique parcelle. Notre métier est de vous faire découvrir ces terroirs que nous sélectionnons pour leur saisonnalité et leurs spécificités.

Ainsi nous proposons plusieurs gammes de cafés allant du café consensuel aux arômes chocolatés et sucrés jusqu'au café fruité et floral.

Collaboration Placid X -----

# PLACID

I. Engagement qualité \_\_\_\_\_

II. Bilan écologique \_\_\_\_\_

III. Notre solution sur-mesure \_\_\_\_\_

V. Contact \_\_\_\_\_

Engagement  
qualité

# NOS ENGAGEMENTS

Chez Placid nous vous offrons le meilleur café pour vos collaborateurs et employés.

C'est avec passion que nous torréfions chaque origine du café différemment pour souligner la richesse des terroirs. Le café de spécialité en France évolue grâce à la collaboration entre les torrificateurs. La préparation de nos grains s'adapte donc à nos séances de cupping - moment où nous goûtons les cafés- ainsi qu'aux conseils des autres professionnels du café.

La technique d'extraction est aussi cruciale pour que chaque tasse soit un plaisir. Pour cela, nous réglons votre machine pour obtenir un vrai café.

Le café qui surprend et dont vous avez besoin.

# LE CAFE DE SPECIALITE

■ Café de spécialité

■ Café industriel



En 1982, la Specialty Coffee Association of America (SCAA) est créée dans le but de promouvoir le café de spécialité.

Elle fait entrer dans cette catégorie les cafés qui :

- Sont notés au-dessus de 80/100 d'après son propre protocole de notation,
- Sont traçables jusqu'à la ferme,
- Ne contiennent aucun défaut de catégorie 1 (exemples : gros morceaux de bois, grains noirs...) et un maximum de 5 défauts complets de catégorie 2 (exemples : petites pierres, brisures de grains...) par échantillon de 300 grammes.

On attend donc d'un café de spécialité une certaine complexité aromatique, des conditions de culture et de récolte spécifiques, ainsi qu'un nombre très faible de défauts.



Comparaison Placid et autres marques de café d'après le protocole de notation du SCAA

# Bilan écologique

# CAFE ET DECHÊTS

La dosette est aujourd'hui au coeur d'une polémique qui dénonce un réel crime environnemental.

Selon une étude de marché réalisée par la filiale de Nestlé on estime à plus de 8 milliards le nombre de dosettes vendues par an, dans le monde, dont la moitié par Nespresso.


Cela représente plus de 40 000 tonnes de déchets annuels.

L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie ( Ademe ) explique qu'un paquet de 1 kilo de dosettes de café produit 10 fois plus d'emballages qu'un paquet classique de 1 kilo de café, ce qui au final augmente le prix payé par le consommateur de 20 à 60 %.

Acheter du café de spécialité locale vous garantit donc la sélection des meilleurs cafés aux meilleurs prix tout en limitant votre impact écologique.



1kg de café  
Placid Roasters  
=  
un sac  
de plastique  
de 20gr



1k de café  
encapsulé  
=  
200gr de  
plastique et  
d'aluminium



# AGROFORESTERIE ET ENVIRONNEMENT

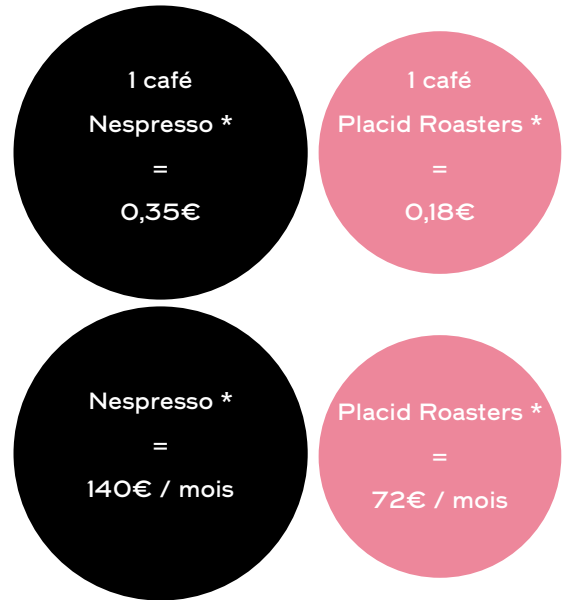
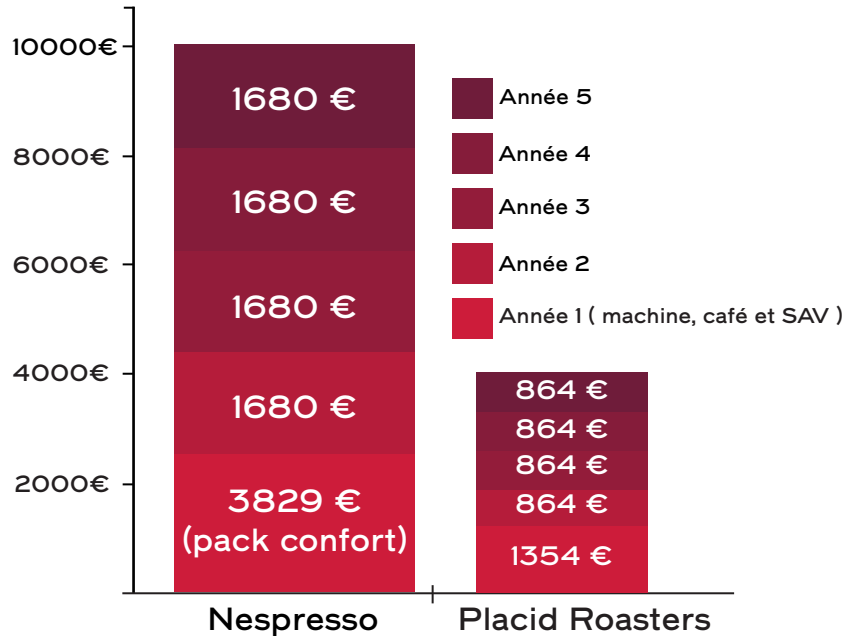
Chez Placid, nous sélectionnons nos grains avec un impact environnemental minime. Nous sommes en relation avec des fermes qui pratiquent l'agroforesterie et/ou la permaculture. Notre café Koromii pousse en forêt Éthiopienne où des arbres plus ou moins grands forment une canopée pour protéger les plants du soleil. On retrouve dans cette forêt d'autres plantations comme des bananiers, le tout s'inscrivant dans une dynamique de permaculture où les différentes espèces florales forment un environnement harmonieux, durable et productif.

N'hésitez pas à vous rendre sur notre site pour voir d'où viennent nos autres grains de café.

Nous avons aussi comme objectif de livrer un maximum de nos grains en cargo bike pour limiter nos émissions carbone.

**Solution**  
**espresso**

# DU LUXE À QUEL COÛT ?



Etude comparative sur 5 ans pour bureaux consommant 20 espresso par jour.

\* calcul basé sur bureau consommant 400 cafés par mois.

# PACK ESPRESSO



Formule à 599€\*:

1 Machine Automatique Delonghi 3535 SB

2 Fourniture d'entretien

3 Installation et mise en service

Abonnement - Nous vous offrons le premier kilo de café. Votre café sera ensuite livré chaque mois pour garantir sa fraîcheur et s'adapter à vos besoins.

Maintenance - Signalement au téléphone. Résolution rapide ou envoi de la machine chez notre partenaire. Mise à disposition machine de près jusqu'à ce que la réparation soit effectuée.

\*Pour les entreprises consommant plus de 20 cafés par jour, nous adaptons l'offre à vos besoins. Contactez-nous.

# LISTE DE PRIX

## Espressos

	Sac 1kg - Prix HT	Coût de revient par tasse
Brésil - Fazenda Cerrado Grande Sucré et soyeux - Chocolat noir et noisette	20€	0,18€
Ethiopie - Koromii Crémeux - Abricôt et pêche	34€	0,31€

## Filtres

Colombie - Villa Clabelina Acide et juteux - Casis et baies	32€	0,28€
Honduras - Finca El Puente Puissant et complexe - Fruits, chocolat et épices	32€	0,28€
Ethiopie - Koromii Crémeux - Abricôt et pêche	34€	0,31€
Colombie - El Paraiso Thermal Shock Acide et juteux - Fruits confits, litchi et goyave	60€	0,54€

# LES AVANTAGES PLACID ROASTERS

- 1 Libérez-vous des capsules
- 2 Réduisez vos coûts et déchets par 3
- 3 Offrez un café artisanal et équitable à vos employés

**DEMANDEZ UN RDV DEGUSTATION\***

\* c'est gratuit !

Julien

06.98.01.38.39

[julien@placidroasters.com](mailto:julien@placidroasters.com)

Margot

06.37.11.19.31

[margot@placidroasters.com](mailto:margot@placidroasters.com)

[www.placidroasters.com](http://www.placidroasters.com)