

TORRÉFACTION

LE PREMIER CRACK DU MODÈLE COLLABORATIF

On ne peut plus passer à côté du phénomène tant il se développe avec une certaine vélocité. La multiplication des jeunes micro-torréfacteurs est un fait. Au départ, ce qui était de l'entraide s'est transformée en un vrai modèle de mise à disposition d'une machine à torrifier. Avec la communauté Co-Roasting, la réflexion va bien plus loin. Les promesses et les ambitions sont réelles. On fait le point.

Lancer sa torrification, sans rien connaître au métier et sans un sou en poche. C'est donc possible. On parle de communauté. On fédère. On évoque des valeurs partagées. On met en relation des hôtes et des utilisateurs. De nos jours, débiter dans la torrification va reposer sur ces principes, dont un particulièrement saillant : la rencontre entre des futurs torrificateurs et des ateliers hôtes. Sans forcément investir dans une logistique lourde. C'est tout l'enjeu du travail que mène Leonardo Azeredo, fondateur de Co-Roasting et artisan d'un modèle qu'il qualifie d'« Economie du partage ». En effet, le mot « partage » est la valeur clé du projet, « puisqu'il s'agit autant de transmission de compétences que de mise à disposition d'un équipement » appuie Leonardo. Dans les faits, le professionnel déjà installé devient

l'hôte d'un futur créateur de micro-torrification. Pour ce dernier, il n'est pas nécessaire d'investir des fonds importants dans un atelier ad hoc à équiper. Julia Scagni (Canopi Coffee) l'admet sans aucune gêne : « Cela permet de commencer son activité sans avoir à acheter un torrificateur ». C'est un écueil qui a sûrement rebuté plus d'une personne intéressée par ce métier. Voilà un argument qui plaide largement en faveur du modèle collaboratif de Leonardo. Venant corroborer ce point, les tensions sur l'approvisionnement des machines à torrifier sont telles que la torrification collaborative est une solution d'appui. « Les délais sont considérablement longs pour en assurer la livraison : de 8 mois à 1 an et demi » abonde-t-il. Le repli sur le Co-Roasting est salutaire servant à gommer la frustration de l'attente ou même l'idée d'annuler purement et simplement le projet. ☘



Vania (à gauche) et Leonardo (Co-Roasting à droite) devant le Loring d'Adrien

➔ QU'EST-CE QUE DEVENIR HÔTE ?

La communauté Co-Roasting ne peut fonctionner que si les volontés d'accueillir un utilisateur (futur torrificateur) sont réelles. La démarche repose sur un souhait. « Pendant le confinement, je me suis porté volontaire après avoir visionné une story sur l'Insta de Co-Roasting, ensuite Leonardo Azeredo m'a contacté » rapporte Adrien Hong (Torrificateur-Buraliste du Nemrod à Plaisir - Yvelines).

Le principe de la discussion pour connaître les intentions du futur hôte est déterminant pour Co-Roasting, mais aussi pour l'ensemble des acteurs. « Cela peut s'apparenter à un entretien d'embauche, mais c'est surtout l'occasion de faire le point sur le niveau d'équipement de l'atelier, l'expérience et la vision du marché du partenaire » poursuit Adrien. Il appartient à Co-Roasting de faire matcher les hôtes avec leurs utilisateurs. Car c'est bien le rôle de Leonardo que d'effectuer la mise en relation qui va lui permettre de toucher une commission. « Je le paye en fonction du temps passé à la torrification avec l'utilisatrice, en l'occurrence c'est Vania de Wagon du Café. On compte par exemple, 1h-1h30 pour la prise en main et s'il faut accompagner pour la torrification, on estime 3h à 4h de temps » détaille le dirigeant du Nemrod. Cette mise à disposition correspond certes à une optimisation intelligente du torrificateur quand il ne fonctionne pas. En concluant, Adrien pousse plus loin la réflexion : « Mais pour moi, quand un utilisateur choisit un hôte, il choisit aussi et surtout un parrain. C'est une démarche qui me plaît ».

“ **CELA PERMET DE COMMENCER SON ACTIVITÉ SANS AVOIR À ACHETER UN TORRIFICATEUR** ”. JULIA (CANOPI COFFEE)

LA PROFESSION DE FOI CO-ROASTING

- 1/ **Conseil**, suivi bienveillant avant, pendant et après le lancement de la marque
- 2/ **Se lancer plus vite**, en limitant les risques et les investissements
- 3/ **Un impact positif** sur l'environnement (moins de production de machine à torrifier)
- 4/ **Collaboration** en faveur de la démocratisation du Café de Spécialité
- 5/ **Participation active et visibilité** au sein de la communauté Co-Roasting

Comment cela marche-t-il concrètement ?

- ▶ **J'ai un projet de torréfaction** mais n'ose pas investir - j'entre en contact avec l'équipe Co-Roasting (Instagram)
- ▶ **J'ai un entretien de « motivation »** afin de cadrer les contours de mon idée : lieu, volume de café souhaité, développement de la marque imaginé...
- ▶ **Je suis mis en relation avec une torréfaction hôte** (qui a précédemment contacté Co-Roasting, en voulant transmettre ses compétences et mettre son atelier à disposition)
- ▶ **Je paie pour l'ensemble de la prestation** à l'hôte qui reverse une commission à Co-Roasting

La communauté toujours et encore

Comme le narratif de Co-Roasting tient à l'esprit d'appartenance à un groupe, les utilisateurs et les hôtes prennent la parole avec aisance pour faire part de leurs sensations. Par exemple, Estelle de Café Renversant confie : « Je fais du co-roasting avec Julien de Placid, j'ai commencé à torréfier en janvier. Il m'accompagne pour créer des profils de cuisson pour des cafés. Son expérience et expertise me sont très utiles ». Habitant la région lyonnaise, elle a été orientée vers l'atelier de Placid à Lyon. Au delà du phénomène économique et de partage, la proximité est aussi de mise. C'est la résultante du temps que consacre Leonardo à ses futurs utilisateurs et hôtes afin de s'assurer d'un certain nombre de points. « Après avoir écouté avec attention les porteurs de projet pour en savoir plus sur leur intention, leur expérience

déjà acquise ou non dans le café, la pertinence de leur initiative, nous les dirigeons vers l'hôte volontaire le plus adapté aux volumes de cafés souhaités par l'utilisateur » détaille Leonardo. Son modèle prend vraiment corps grâce à cette capacité à créer du lien qui doit être pérenne au fil de l'utilisation du service Co-Roasting. C'est bien ce que souligne avec enchantement Julia, autre utilisatrice accueillie par Kawa pour son projet Canopi Coffee : « La relation est top avec l'équipe, nous faisons parfois des événements où nous partageons nos expériences ». Elle confirme par l'exemple ce que doit être l'essence de la torréfaction collaborative : « un partage de valeurs au sein de la communauté ». Cette dernière ne cesse de s'agrandir depuis son lancement. De plus en plus d'utilisateurs et d'hôtes rejoignent le mouvement. « Ce qui valide l'idée de départ » appuie Leonardo qui confie : « si au début, il s'agissait d'un test que je menais en parallèle de mon métier, là, je peux dire que je me consacre à Co-Roasting à 1 000% ». Il lui reste à générer assez de rémunération. A ce jour Leonardo revendique une dizaine d'utilisateurs et 6 hôtes en France et 1 en Belgique. ❖



JE FAIS DU CO-ROASTING AVEC JULIEN DE PLACID (...). SON EXPÉRIENCE ET EXPERTISE ME SONT TRÈS UTILES". ESTELLE (CAFÉ RENVERSANT)

