



COLLECTIF CAFÉ

Collectif café™ est une marque du Comité Français du Café

CATÉGORIE : ACTUALITÉS

27 SEPTEMBRE 2022

Rendez-vous avec Leonardo Azeredo !



Pour notre portrait d'adhérent du mois, rendez-vous avec **Leonardo Azeredo** de **Co-Roasting®**.

À 42 ans, le franco-brésilien Leonardo Azeredo a quitté le confort d'une grande entreprise pour se lancer dans la torréfaction collaborative avec Co-Roasting. C'est en sondant les torréfactions françaises qu'il s'est rendu compte d'une chose : en France, les machines à torréfier ne fonctionnent généralement qu'1 à 2 jours par semaine. Il n'en fallait pas plus à cet entrepreneur pour monter son projet et permettre à tous de se

lancer dans la torréfaction de café de spécialité, avec un modèle plus durable, en partageant les ressources de torréfacteurs professionnels.

Salut Leonardo, que faisais-tu avant de monter Co-Roasting® ?

Je suis originaire du Brésil, et même plus précisément de la région de Minas Gerais. Cette région est très connue pour le café, comme elle produit près de 50 % des cafés brésiliens. Chez moi, le café est omniprésent, mais j'ai découvert les cafés de spécialité en arrivant en France, en 2009.

J'ai découvert des cafés avec une qualité que je ne buvais même pas au Brésil, avec des qualités gustatives impressionnantes. Avant Co-Roasting®, je ne travaillais pas dans le café, mais je vivais pour ça.

Tu as toujours eu l'idée de travailler un jour dans le café ?

Je me suis souvent posé la question. Quand j'ai repris mes études à l'EDHEC, à mes 40 ans, j'ai accompagné une société brésilienne qui produit des torréfacteurs. C'était dans le cadre d'un projet de consulting. Je les aidais à mieux comprendre le marché français et européen. J'étais étonné que cette société ne soit pas si connue que ça en France. Pour eux, j'ai étudié le marché, la chaîne de valeur, le goût et l'intérêt des français pour le café. Cela, bien sûr, avec beaucoup d'échanges sur le terrain, avec les différents acteurs de la filière.

C'est avec ces connaissances que l'idée de te lancer dans la torréfaction collaborative est venue ?

Mon hypothèse de départ, c'était de penser que toutes les machines présentes en France n'étaient pas utilisées au quotidien. L'autre hypothèse, c'était que beaucoup de personnes voulaient se lancer dans la torréfaction, mais sans le faire, car se lancer coûte cher. Alors, on a contacté une centaine de torréfacteurs, et l'on s'est rendu compte que les torréfacteurs étaient finalement peu utilisés, 1 à 2 jours par semaine, en moyenne.

Et pour la deuxième hypothèse ?

Pour celle-ci, on a monté un compte Instagram pour voir quel était l'intérêt des gens pour le projet, jusqu'à ce que le Collectif Café nous repère et nous invite à présenter Co-Roasting® durant un live Instagram. Grâce à ce live, on a réussi à mettre en relation une personne qui voulait se lancer avec un torréfacteur déjà bien établi. Et, ça s'est plutôt bien enchaîné depuis. Aujourd'hui, on a 7 hôtes en France, 1 en Belgique et cette communauté a permis la création d'une dizaine de nouvelles marques, de néo-torréfacteurs et néo-torréfactrices. D'ailleurs, y compris dans des villes loin de Paris, où il n'y avait pas forcément de torréfacteurs.

Apporter le café de spécialité en dehors des grandes villes fait partie des objectifs de Co-Roasting® ?

Globalement, on veut avoir un impact positif sur le monde à travers la torréfaction collaborative et créer, avec notre communauté, un écosystème plus durable, du producteur à la tasse. On veut montrer que n'importe quel torréfacteur, avec l'envie de partager son savoir, peut devenir hôte et faire grandir la torréfaction française. Aujourd'hui, le marché du Specialty en France est tout petit. On parle souvent du chiffre de 4% de part de marché pour le Specialty, et on se félicite qu'il progresse d'années en années. Mais, cela veut dire qu'il y a toujours 96 % de consommateurs qui continuent d'acheter du café de commodité. Plus il y aura de café de spécialité, partout en France, et plus le marché pourra grandir en donnant à tous la possibilité de connaître et de consommer un bon café, et bon aussi pour la planète.

Il y a un autre sujet important, je trouve pour Co-Roasting®, est de s'inscrire dans une démarche de partage. Qu'en est-il ?

En effet, on communique beaucoup sur ce sujet. Les ressources, c'est-à-dire les machines, sont déjà disponibles et comme on le disait, elles ne sont pas utilisées au maximum. En réduisant le nombre de machines, tout le monde est gagnant. Celui qui a acheté la machine peut mieux rentabiliser son investissement et celui qui veut se lancer peut essayer sans trop investir, et se lancer plus vite avec un accompagnement

professionnel. En plus, c'est mieux pour la planète puisque l'espace et la machine sont partagés !

Si je veux devenir hôte, ou utilisateur, comment ça fonctionne ?

D'abord, on va discuter et échanger sur ta vision du business. On demande beaucoup de "pourquoi", parce qu'il est très important de bien te connaître. Le but, c'est de t'accompagner le mieux possible, dans les différentes étapes, pour créer une connexion durable. On veut des gens qui partagent nos valeurs : l'intégrité, le respect, le partage, l'écoute. On veut rassembler des gens qui s'engagent vers un idéal collectif, qui dépasse la torréfaction, en fait. En connaissant bien les hôtes comme les futurs torréfacteurs, on peut rassembler les meilleurs "match". Co-Roasting[®], c'est presque des RH en fait, avec la volonté forte de rassembler une communauté autour de valeurs communes, pour développer le café de spécialité en France !

23 AOÛT 2022

Le Collectif Café vous donne rendez-vous sur le Monde de la Tout Automatique

Le Collectif Café vous donne rendez-vous sur le Monde de la Tout Automatique