

Du corps et du cœur

Du corps parce qu'il possède tous les arômes délicats d'un café haut de gamme. Chaque café Nelligan est composé de grains de café arabica de première qualité.

Du cœur parce qu'en plus d'être Certifié Équitable par TransFair Canada, il est soigneusement torréfié et préparé par des personnes handicapées dans une entreprise d'économie sociale. Café Nelligan travaille avec des coopératives de cultivateurs du Sud afin que ceux-ci obtiennent une rémunération juste.

S'offrir un café Nelligan, c'est poser un geste concret de consommation responsable en étant soucieux des conditions humaines, environnementales et sociales qui entourent sa production.

Partager un café Nelligan, c'est promouvoir des valeurs qui nous tiennent à cœur.

En hommage au poète québécois Émile Nelligan, tous nos cafés portent le nom d'un de ses poèmes.



Notre engagement social

Café Nelligan est le fruit d'un labeur tout particulier dans une entreprise d'économie sociale appelée Les Services adaptés Transit. Celle-ci a pour mission de créer, de développer et de gérer des emplois pour des personnes handicapées et de leur assurer des conditions de travail optimales. Depuis plus de 30 ans, Les Services adaptés Transit collabore avec des entreprises qui désirent intégrer leurs préoccupations sociales à leur stratégie d'affaires.

Nos certifications

Chez Café Nelligan, notre souci pour la santé, l'environnement et le respect des communautés productrices se traduit par nos certifications d'organismes indépendants.



Certifiés Équitables par TransFair Canada

Tous nos cafés sont Certifiés Équitables par TransFair Canada, membre de la FLO (Fair Trade Labelling Organization). Cette certification symbolise l'équité et la responsabilité sociale dans le commerce international. En achetant des produits portant la mention Certifié Équitable, vous êtes assurés que les petits producteurs obtiennent un prix stable et juste pour leur production.

Pour en savoir plus : www.transfair.ca

Certification biologique par ECOCERT Canada



L'agriculture biologique apparaît aujourd'hui comme une solution globale à la crise environnementale, dans son volet agricole, alimentaire et non alimentaire. Elle respecte les ressources en eau, les sols et la biodiversité, maintient les rendements sur le long terme, propose des produits riches en micronutriments et ne diffuse pas de molécules toxiques. Économe en énergie, elle dégage moins de gaz à effet de serre. Chez Café Nelligan, tous nos cafés biologiques sont certifiés par Ecocert Canada.

Pour en savoir plus : www.ecocertcanada.com

Nelligan



13025, Jean-Grou
Montréal (Québec) H1A 3N6

Tél. : 514 642-3250
Fax : 514-642-3430

www.cafenelligan.org



Nelligan

CAFÉ

Les cafés Nelligan

Les cafés Nelligan sont uniquement composés de grains arabica nobles principalement originaires de la coopérative Asobagri au Guatemala, pays reconnu pour offrir des cafés biologiques parmi les plus fins et les plus raffinés du monde. D'autres origines telles l'Indonésie, la Colombie et le Pérou composent également nos mélanges. Chacun d'eux est fait à partir de grains verts de première qualité et composé à la suite de tests aveugles faits auprès de 200 personnes. Nos cafés ont été choisis pour la richesse de leurs saveurs.

Le café

Chez Café Nelligan, nous n'utilisons que du Coffea arabica, qui produit un café fin et aromatique dont la culture à mi-ombre, plus délicate et moins intensive, se fait dans un climat frais en montagne par des petits producteurs. Cela nous garantit une meilleure qualité des grains cueillis, une préservation de l'écosystème ainsi qu'une meilleure biodiversité.

La torréfaction

Arrivés chez Café Nelligan, les grains verts sont torréfiés (grillés à des températures pouvant dépasser 220°C). Le degré et le temps de torréfaction influencent grandement la couleur, le développement des arômes, de l'acidité et le taux de saccharose (sucre). Plus il sera torréfié, moins sa teneur en caféine sera élevée.

La mouture

La finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à sa méthode de confection. Tout l'art réside dans l'équilibre parfait entre la finesse de la mouture et le temps d'infusion qui libère tous les arômes. Une mouture trop grossière donnera un café insipide et fade. Un café moulu doit être consommé rapidement.

CAFÉS CERTIFIÉS ÉQUITABLES ET BIOLOGIQUES

| | Origines |
|--|------------------------|
| Rêve d'artiste Corsé Torréfaction : mi-noir Un mélange relevé aux riches arômes. Il offre un bouquet soutenu et une touche enveloppante. | Guatemala Indonésie |
| Les angéliques Velouté Torréfaction : brun Un café léger avec une touche d'acidité. Il met en valeur les arômes guatémaltèques sans être amer. | Guatemala |
| Prière du soir (décaféiné) Corsé Torréfaction : noir Décaféiné selon le Procédé de décaféination ^{MC} eau suisse ^{MD} , il conserve toute sa saveur corsée et ses arômes persistants. Bonne longueur en bouche. | Pérou |

CAFÉS CERTIFIÉS ÉQUITABLES

| | Origines |
|---|----------------------|
| Sonnet d'or Corsé Torréfaction française Un café au goût nettement relevé et complexe. Sans amertume, il persiste en bouche. Pour l'amateur de café expresso français. | Guatemala Pérou |
| Mazurka Corsé Torréfaction : mi-noir Un café aux saveurs intenses soulignant parfaitement toutes les caractéristiques du café colombien. | Colombie |
| Jardin d'antan Velouté Torréfaction : brun Un mélange parfaitement équilibré, doux tout en étant acidulé. Il dégage des arômes subtiles et légèrement épicés. | Costa Rica Brésil |

