

Yoann produit un café d'orge local et bio

Si le café d'orge, du malt d'orge torréfié et moulu, est très populaire en Italie, sous l'appellation Caffè d'orzo, il l'est beaucoup moins en France où sa consommation reste associée à l'ersatz de café bu par les anciens durant la deuxième guerre mondiale.

Pourtant, depuis bientôt deux ans, Yoann Gouery, installé à Yffiniac (22), commercialise de l'Orgé, un café d'orge 100% breton.

Il a mis du temps à développer cette activité : **« J'avais l'idée en tête depuis deux ou trois ans. Je tenais un restaurant et je cherchais une alternative au décaféiné. »** En effet, la technique utilisée pour produire du décaféiné est très polluante et gourmande en eau.

Durant l'été 2014, Yoann Gouery crée la marque Orgé et commence à faire des dégustations dans des salons de thé. Rapidement, il rencontre le succès.

Produit local et mutualisation

Son café d'orge est produit et torréfié localement grâce à des matières premières biologiques. **« Notre orge est issu du pays de Saint-Brieuc et de l'agriculture biologique. Nous achetons le malt directement à Malt Fabrique, à Plœuc-sur-Lié. Nous faisons la torréfaction et la mouture nous-mêmes »**, détaille-t-il. Pour la torréfaction, Yoann utilise du matériel partagé avec la malterie. La distribution et la commercialisation sont également mutualisées avec six autres producteurs bretons.

Près de 80% des ventes se font en magasins Bio : **« Nous vendons actuellement environ 800 paquets par mois**, précise Yoann, qui espère doubler ses ventes d'ici un an. **Il y a un effet de surprise, les gens le comparent au café alors que c'est une boisson à part entière ! »** En effet, sans caféine et naturellement sucré, l'Orgé est un énergisant riche en fibres, vitamines et nutriments.

Et pour la suite, Yoann ne compte pas en rester là puisqu'il prépare pour l'automne une boisson à base de blé noir torréfié.

L'Orgé peut s'acheter directement auprès de Yoann Gouery. Contact : 06 10 42 89 70 ou cafe.orge@gmail.com