

## Notre priorité : le respect de l'environnement

**Aucune société ne peut imaginer aujourd'hui une implantation de qualité sans avoir étudié dans les moindres détails les conséquences qu'elle pourrait avoir sur l'environnement.**



**C'est ce point que je voudrais développer dans l'information de ce mois.**

**D**ans ma première lettre mensuelle adressée aux habitants de La Gaude et de Saint-Jeannet, concernés par notre venue sur le territoire de la première commune citée, j'avais évoqué les points principaux de notre aménagement et de notre démarche.

Celui de l'impact sur l'environnement est primordial. Il serait inenvisageable et irresponsable de nous installer sans avoir réfléchi à l'intégration de notre siège, de notre unité de production et de

notre Cité du Café (dont un musée international) sur la colline de La Gaude.

Vous trouverez dans cette lettre l'étude d'impact, bien entendu résumée, que nous avons réalisée et dont nous avons publié la synthèse en septembre 2005.

J'en ai extrait cinq points : vue, odeurs, espaces verts, bruit, eaux pluviales. Ils font partie des interrogations normales que se posent les riverains et je rappelle ici deux conclusions « environnementales » de cette étude : « le site ne constituera pas une gêne visuelle ou lumineuse et sera bien intégré dans son environnement... l'analyse conclut à l'absence d'impacts significatifs sur la santé des personnes. »

Nous développerons d'autres points dans nos prochaines lettres d'information, mais je tiens à préciser que Malongo oriente son projet sur la HQE - Haute Qualité Environnementale permettant d'évaluer la qualité environnementale de bâtiments.

Les constructions de La Gaude

prendront ainsi en compte la sauvegarde des énergies et le développement durable (utilisation de la géothermie pour la climatisation, énergie solaire pour la production d'eau chaude sanitaire...), tandis qu'architecture intégrée et toitures végétalisées réduiront l'impact sur l'environnement et marqueront l'esthétique de notre unité.

Loin d'être une assertion gratuite, perspective de promesses non tenues, cette démarche de management HQE symbolise notre engagement à La Gaude. A ce jour, nous estimons en effet à environ 1 million d'euros le montant des investissements que nous allouons à la seule protection de l'environnement.

Jean-Pierre Blanc  
Directeur Général des Cafés Malongo

# Les questions que vous vous posez et **NOS ENGAGEMENTS**

## 1 LA VUE

Il est important de souligner que la hauteur maximum autorisée sur ce site, et qui se serait de toute façon appliquée à n'importe quelle société ayant construit sur ce terrain, quelle que soit son activité, y compris des bureaux est de 17 m.

Or, nous avons opté pour un aménagement tel que cette hauteur ne sera utilisée que sur cinquante mètres, au lieu des trois cents sur lesquels nous pourrions bâtir à ce niveau. Précisons enfin que cette hauteur est limitée à la cote la plus basse du terrain que nous avons acquis. Il n'y aura donc pas de «pollution visuelle» ni de constructions en crête de colline.

Nous avons opté pour une architecture légère, valorisant les échelles, prenant en compte la topographie et la géobiologie des lieux. Ce sera une construction «paysagère» avec toitures végétalisées, façades bois, verre et acier, utilisation de matériaux naturels...sur une courbe de niveau distribuant des bâtiments séparés.

**Malongo La Gaude sera un site contemporain exemplaire.**



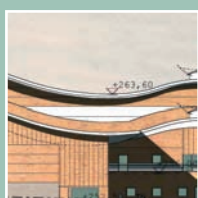
## 2 LES ODEURS

Les fumées seront brûlées par catalyse, selon les normes européennes les plus strictes en vigueur. Les études que nous avons menées avec le concours du cabinet hollandais Odournet (voir notre information sur Probat-Werke) indiquent que **99,4% des fumées et odeurs susceptibles d'être rejetées seront supprimées à l'émission, ce qui les rendra indétectables dans l'air.** Malongo ne sera donc pas un site industriel sensible, encore moins une «usine qui pollue». En effet, les odeurs identifiables le sont en amont du système et non en aval. Contrairement à certaines assertions, «ça ne sentira pas le café» !

## 3 LES ESPACES VERTS

Il existe actuellement un «parcours santé», que nous allons bien entendu conserver. A cet espace boisé, nous ajouterons des espaces plantés avec le concours d'architectes paysagers. Toutes les voies, aires et parkings divers seront traités avec des «masques» végétaux. Enfin, les arbres existants situés sur l'emprise de la construction, seront déplacés, dans la stricte préservation de la forêt.

**De sa conception architecturale à son intégration dans le site, Malongo sera un «site vert» représentant 16.000 m<sup>2</sup> de plantations en pleine terre et les toitures végétalisées.**



## L'ÉTUDE D'IMPACT

Malongo a réalisé une étude d'impact pour mesurer tous les paramètres liés à notre implantation à La Gaude.

Nous avons ainsi étudié, parmi bien d'autres points :

Les précipitations observées chaque année dans la région de Nice et sur le site de La Gaude, les températures, l'activité orageuse et la prédominance des vents...

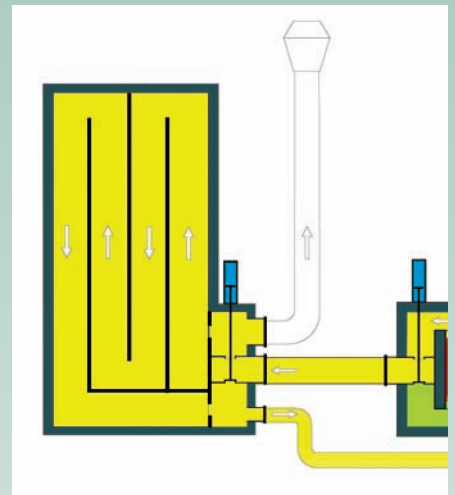
Il apparaît également qu'aucun site éligible au réseau Natura 2000 ne se situe à proximité de la commune.

De même, aucun édifice protégé au titre des Monuments historiques n'est recensé à proximité du site Malongo. Seul le centre IBM créé par Marcel Breuer et situé en limite de propriété, constituée, avec la Fondation Maeght, à Saint-Paul de Vence, l'un des deux exemples d'architecture contemporaine remarquables de notre région et bénéficie du label «patrimoine du XXe siècle».

Les besoins en eau de la CMC Malongo, alimentée par le réseau public d'eau potable de la commune, sont estimés à 32m<sup>3</sup> jour, soit 7.000 m<sup>3</sup> par an.

# EN 5 POINTS :

## L'ÉPURATION OLFACTIVE ET LE SYSTÈME PROBAT-WERKE



Probat-Werke GmbH est la plus importante société allemande de fabrication de matériel de torréfaction. Elle a notamment équipé la société des Cafés Rombouts, à Aartselaar en Belgique, d'un système d'épuration olfactive du traitement des odeurs provenant de la torréfaction du café.

Ce traitement particulièrement efficace, supprime les fumées issues de la torréfaction par un procédé d'oxydation thermique régénérative (FRTO), les composants présents dans les fumées étant oxydés sur un lit céramique.

La société PRG Odournet, basée à Amsterdam, a assuré en août 2005 les tests d'efficacité de ce process. Des tests particulièrement probants, puisqu'ils ont permis de constater la réduction des émissions à 99,4% sans qu'aucune odeur caractéristique de café ne puisse être décelée en aval du système. Ces documents ont été mis à disposition lors de notre réunion d'information.

### 4 LE BRUIT

Le site Malongo ne sera pas davantage un facteur de nuisances sonores. Nous avons notamment pris soin de ne pratiquer aucune ouverture orientée vers le lotissement du Plan du Bois. En outre, notre site ne sera «collé» à aucune habitation. Il sera au contraire aménagé de manière à en être éloigné au maximum. Il existe d'ailleurs des bâtiments, T6 et T6X, anciennement propriété d'IBM et appartenant aujourd'hui à la société STAM (qui nous a vendu les 10 ha), qui forment écran entre notre projet et les résidences les plus proches. Enfin, une étude acoustique de l'état initial du terrain est en cours, conformément à l'arrêté du 23 janvier 1997.

### 5 LES EAUX PLUVIALES

Nous développons ce point dans notre information sur la société Coplan.

En outre, nous avons prévu un bassin de décantation qui permettra, sur les futurs parkings, de séparer tous les rejets possibles, et même les rejets de pots d'échappement...

**L'étude d'impact mentionne que notre projet permettra de «réduire le débit de ruissellement par rapport à l'état initial et d'assurer une meilleure gestion du ruissellement des eaux pluviales en cas de pluies exceptionnelles».** Les eaux usées du site seront ensuite dirigées vers la station d'épuration de Saint-Laurent du Var.

## EAUX PLUVIALES : L'ÉTUDE DE COPLAN INGÉNIERIE

L'une des questions qui ont été légitimement soulevées lors de l'élaboration de notre projet porte sur les dispositifs que nous pourrions mettre en œuvre pour respecter une large diffusion des eaux pluviales à la sortie des exutoires.

Ce point a été étudié à notre demande par Coplan Ingénierie, expert européen en ingénierie de la construction de bâtiments industriels. Créée en 1970 et cotée en Bourse depuis 2001. Coplan, qui bénéficie d'un système Qualité certifié ISO 9001, est un bureau d'études pluridisciplinaires qualifié notamment dans les fluides, l'économie de la construction, les études paysagères, la sécurité et la protection de la santé, enfin l'optimisation des solutions techniques.

Ce groupe est ainsi intervenu sur l'aménagement d'un bloc technique de l'aéroport de Nice ainsi que sur son centre service sauvetage et lutte contre l'incendie, le centre de recherche Agrobiotech de l'Inra à Sophia-Antipolis, la nouvelle aérogare de l'aéroport de Brest, le site de production Peugeot SA d'Aulnay sous Bois, ainsi que des sites industriels en Ardèche (Toyota), à Budapest, au Japon, en République Tchèque (Schneider Electric)... Autant d'opérations menées avec les plus grandes sociétés high tech.

On peut résumer leur étude en quelques points : Les bassins de rétention seront équipés d'un système de limitation de débit des rejets à la sortie des exutoires. Ceux-ci seront dirigés vers un caniveau de rétention et d'infiltration de 250 m de long, pourvu d'équipements limitant le débit de rejet. En charge, ce caniveau débordera de façon uniforme sur toute sa longueur pour une meilleure diffusion des eaux pluviales. En résumé, nous prévoyons un système permettant le meilleur contrôle des eaux pluviales.



## MALONGO ET LE COMMERCE ÉQUITABLE

**Le commerce équitable et l'économie solidaire sont les engagements majeurs de notre société, présente depuis 1992 au côté de l'Association Max Havelaar et du père Francisco Van der Hoff, fondateur du commerce équitable,**

**L**e principe de ce commerce est d'assurer un prix minimum garanti (121 cents par livre) pour un café arabica de grande qualité, quelque soit les cours du café sur la bourse de New York. Ce prix tient compte du coût de revient pour le producteur et peut être préfinancé à 60% par l'acheteur. En outre, une prime de 5 cents par livre est assurée aux coopératives de production pour financer des projets économiques et sociaux et 15 cents supplémentaire pour les produits certifiés biologiques. Ces cinq dernières années le prix payé était en moyenne le double du prix du marché.

Malongo, défend les petits producteurs, notamment dans les pays d'Amérique Latine, des Caraïbes (Mexique, Honduras, Guatemala, Haïti...) ou d'Afrique (Zimbabwe, Ethiopie, Congo...). Ils constituent la majorité de la classe rurale de ces pays en exploitant des petites surfaces de 1 à 15 ha.

Aujourd'hui, plus de quinze filières labellisées Max Havelaar rassemblent près de 450 organisations de petits producteurs de 50 pays du sud, soit 1 million de personnes. Avec 60% des volumes labellisés, le café, qui représente 250 organisations de producteurs dans

25 pays, est l'une des premières filières, avec le cacao et la banane. Enfin près de 5% des cafés Max Havelaar importés sont également certifiés par le label biologique AB.

Les volumes de café issu du commerce équitable sont en augmentation constante chez Malongo. 525 tonnes en 2002, 1090 en 2003, 1671 en 2004, soit 28% du volume total et 33% de la valeur de nos achats en café vert et en 2005 près de 2000 tonnes.

Malongo défend deux principes au travers du commerce équitable, aujourd'hui de plus en plus reconnu par les consommateurs : d'une part, la juste rétribution pour les producteurs et d'autre part, la qualité grâce à la sauvegarde des anciennes variétés botaniques, la cueillette des cerises de café grain par grain quand celles-ci sont arrivées à maturité et à la qualité de la préparation.

En 2004 les produits labellisés ont généré dans le monde un chiffre d'affaires de 800 millions d'euros, contre 612 millions l'année précédente. Cette croissance a permis d'assurer aux petits producteurs un revenu supplémentaire de 65 millions d'euros et en 2005 plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires permettant à un million de producteurs de vivre dignement du fruit de leur travail .

La **L**ettre  
de  
**Malongo**

# Pour mieux NOUS CONNAITRE

*PROCHAINE LETTRE de Malongo :*

**Malongo et l'emploi.**

*Ce que nous apportons à La Gaude.  
La qualification des emplois, la formation,  
les retombées pour la commune...*



**Cafés Malongo**

BP 121 - ZI 1ère avenue - 9ème rue - 06513 Carros Cedex

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