



29 **DEUX ROUES**
30-31 **CINÉMA**
34 **RADIO-TV**
35 **SUDOKU**
36 **MÉTÉO**

Pour tous les goûts.

La capsule alu, le 4x4 de l'espresso

ÉCOLOGIE • Tendances, voire prestigieuses, le café en capsule alu. Il est pourtant en tête de liste des aberrations écologiques.

NICOLE DELLA PIETRA

Chasse aux 4x4, aux appareils électroménagers trop gourmands, aux chauffages polluants: nos excès en matière de consommation énergétique ne se comptent plus, et la question, plus brûlante que jamais, a pris une véritable dimension politique. Même les emballages des aliments y passent. On se souvient du récent épisode qui a sonné le glas des chrysalides translucides des chocolats Cailler, griffées par le célèbre architecte Jean Nouvel. Cet exemple de non-sens écologique est loin d'être le seul sur les rayons des magasins. C'est le cas notamment des cannettes de boissons gazeuses, des barquettes d'aliments pour animaux domestiques, des couvercles de yogourt et autres tubes de concentré de tomate en aluminium. C'est maintenant au tour des capsules de café.

L'aluminium poserait des problèmes de traçabilité

Une success story sans précédent. Le pionnier du café en portion, Nespresso (filiale du géant agroalimentaire Nestlé) a joué la carte du prestige et de l'exclusivité pour séduire les amateurs de petit noir. Pour flatter les sens de sa clientèle, le groupe a établi un réseau de points de vente exclusifs baptisés «boutiques» et conçu tout spécialement des machines à espresso aux lignes épurées et high-tech. Côté produit, une gamme d'arômes sophistiquée délivre un message on ne peut plus clair: la dégustation de café est une affaire de prestige, un peu comme pour des vins millésimés. De plus, le système Nespresso est propre, pratique et rapide. Ces belles petites capsules colorées, vantées dans un clip télévisé par le ténébreux George Clooney, ont tout pour vous faire craquer. Que ceux qui ne possèdent pas d'ores et déjà l'un de ces appareils aux courbes design, qui n'ont pas flirté avec l'idée d'en ac-

quérir un, se manifestent. Bref, les ventes explosent, le succès est exponentiel et dépasse toutes les prévisions. Les chiffres que le groupe Nestlé doit publier à la fin du mois devraient en témoigner.

Capsules à la poubelle

L'ennui, c'est que cette nouvelle tendance du café «portionné» génère une avalanche de déchets. Ainsi, pour la seule commune de Rothenburg dans le canton de Lucerne, 640 kilos de capsules usagées ont été récoltés en 2006. Un chiffre impressionnant pour une population de 6800 habitants. «Nous sommes cependant convaincus que la grande majorité de ces capsules finissent à la poubelle et que seule une minorité de consommateurs se donnent la peine de les ramener auprès d'un centre de recyclage. Ce système représente une véritable aberration écologique», dénonce Pierrette Rey, porte-parole du WWF.

Constat sans appel

De son côté, Nespresso affirme sur son site internet que près de la moitié des capsules sont récoltées et recyclées, et que la refonte de l'aluminium permettrait une économie d'énergie proche de 95% par rapport à l'aluminium de première fabrication. Ce que ce même site omet de préciser, mais que le service de communication de Nespresso à Paudex admet, c'est que: «Nous ne connaissons pas le taux d'aluminium recyclé contenu dans nos capsules», explique un porte-parole de l'entreprise, qui relève par ailleurs que l'aluminium poserait des «problèmes de traçabilité».

Toujours selon ce collaborateur, l'aluminium utilisé pour le conditionnement des produits d'alimentation contiendrait au plus 30% de métal recyclé, les 70% restants étant constitués par de l'aluminium de première main, dont la production (par électrolyse) est un véritable gouffre énergétique.

Plusieurs sociétés sont chargées de récupérer les capsules usagées rappor-



C'est à Ecublens que les capsules sont recyclées. BAREC

tées par les clients dans les 1400 points de ventes répartis en Suisse. Celles-ci sont ensuite acheminées (par camion) en Suisse romande auprès de l'entreprise Thévenaz-Leduc SA à Ecublens, spécialisée dans la séparation du marc de café (recyclé en engrais) de l'aluminium. Puis les déchets de métal sont à leur tour expédiés vers des manufactures d'aluminium, en Suisse et à l'étranger.

Bref, autant d'étapes qui génèrent elles aussi d'importantes dépenses énergétiques, en électricité, carburant et en eau, notamment. Un constat sans appel pour le WWF qui rappelle que: «la solution la plus raisonnable reste encore et toujours l'achat de café en vrac». I

PRÉCIEUX ALU

Il y a moins d'un siècle, l'aluminium était encore considéré comme un métal semi-précieux; aujourd'hui on ne peut plus s'en passer. Léger, rigide, résistant à la corrosion, on le trouve partout, dans les emballages, dans l'industrie pharmaceutique, dans les transports, dans les accessoires de sport, etc. Un Français moyen (pas de chiffre pour la Suisse) en utilise près de 20 kilos par an. Depuis son extraction du mineret de bauxite (découvert pour la première fois en 1831 aux Baux-de-Provence) au produit final, la fabrication de l'aluminium se déroule en cinq étapes qui passent par la phase de l'électrolyse, grande consommatrice d'énergie électrique. NDP

CONFISERIE

Le tour de France des bonbons

C'est au Musée du Bonbon à Uzès qu'on peut tout apprendre des savoir-faire ancestraux qui président aux saveurs sucrées, fruitées, acidulées, de toutes les spécialités régionales dont regorge l'Hexagone. Petit tour d'horizon gourmet.

Nougat de Montélimar: fabriqué dès l'Antiquité, mais c'est à Olivier de Serre que l'on doit la plantation d'amandiers dans la région, dont les amandes douces avec les pistaches, le sucre, le miel et des blancs d'œufs entrent dans la composition. «Nougat» viendrait de l'expression «tu nous gâtes!»

Calisson d'Aix: un losange, un cœur moelleux fait d'amandes et de melon confit, habillé de pain azyme et de sucre... Il fut donné au début du XVII^e siècle en communion à la place des hosties en prévision des épidémies.

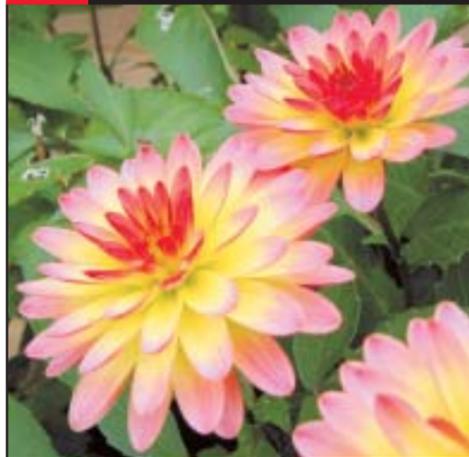
Régisse d'Uzès: déjà connue des Égyptiens pour les vertus thérapeutiques de ses racines, la réglisse apparaît en 1855 à Uzès. De sa racine, on obtient le suc par décoction puis l'extrait par vapeur. Les réglisses sont parfumées à l'anis, violette ou miel.

Bêtise de Cambrai: en 1830, Emile Afchain, alors apprenti confiseur chez ses parents, commit une erreur en brassant la pâte à bonbons. Sa mère lui cria alors: «Tu ne fais que des bêtises!» Ainsi est née la bêtise de Cambrai, qui fut fort appréciée. C'est un bonbon à la menthe, ressemblant à un petit coussin gonflé, rayé de sucre caramélisé. Aujourd'hui, il se décline au chocolat et aux fruits. ATS



Sirup à la louche... DR

JARDINAGE



JEAN-LUC PASQUIER*

Les jardiniers ont des manies similaires aux aficionados de la mode. Ils préparent leurs collections une saison à l'avance, si ce n'est plus. Et comme pour toutes acquisitions, les premiers à se servir sont les mieux lotis. Alors, si vos plates-bandes de l'été dernier vous ont laissé un goût

Préparez-vous maintenant un été fleuri!

d'inachevé, les jours maussades de février sont vos alliés. Jetez-vous sur les catalogues et boutiques spécialisés, promenez-vous à l'abri en jardinerie ou demandez conseil à votre voisin, le savant des fleurs.

Vos bulbes plantés l'automne dernier fleuriront jusqu'à la fin du printemps. Et après? Plus grand-chose à admirer... Or, imaginez-vous entouré d'un mélange de grandes fleurs, irisant votre coin de verdure de couleurs chaudes et embaumant l'atmosphère d'un subtil mélange de parfums enivrants.

Voici donc une suggestion: pour que les soirées d'été soient belles et romantiques, plantez des bulbes d'été!

Ces plantes ne sont pas rustiques, c'est-à-dire qu'elles sont frileuses et ne peuvent passer l'hiver à l'extérieur. En revanche leur abondance floraison, parfois au caractère original ou exotique, en font des partenaires de choix pour remplir vos vases de magnifiques hampes flo-

rales durant toute la belle saison. Lis, dahlias, bégonias, cannas, callas, glaïeuls, vous connaissez? Alors, faites comme votre grand-mère, mettez-les maintenant au forçage. Rassurez-vous, ce n'est pas une technique de torture végétale, mais bien une avance prise sur la nature. Plantez les bulbes (ou les tubercules, selon les genres) en caissette ou en pot, dans du terreau universel, à l'intérieur, bien au chaud. Maintenez humide mais pas mouillé. Dès que les premières feuilles sont visibles, mettez-les à la lumière et si possible au frais, ceci jusqu'à la plantation au jardin en avril. Pour éviter toute déconvenue, suivez les indications spécifiques pour chaque genre de bulbes.

Quelques exceptions comme les bégonias et les renoncules préfèrent une ombre légère, mais en règle générale, choisissez un endroit bien ensoleillé, si possible abrité du vent. Le sol doit être riche et profond; mélangez au besoin du compost ou du fumier composté à la terre de planta-

tion, car ces belles gourmandes réclament le meilleur du meilleur. En contrepartie, elles vous honoreront par leur fascinante capacité à fleurir sans interruption jusqu'aux brumes de l'automne. Règle essentielle pour favoriser toutes floraisons, retirez régulièrement les fleurs fanées.

Pas de jardin? Pas de problème! Beaucoup de bulbes d'été sont tout à fait adaptés à la culture en jardinière ou en pot. Choisissez parmi ceux qui possèdent un sigle représentant un pot sur l'emballage.

Au milieu de l'automne, avant les premières gelées, vous sortirez délicatement de terre les bulbes et les tubercules. Retirez la terre sans frotter. Préparez une caissette de tourbe ou de terreau, enfouissez vos protégés et conservez-les au frais, à l'abri de la lumière et des rongeurs. Ainsi vos bulbes seront d'année en année plus vigoureux. I

*Horticulteur, maîtrise fédérale.