

Le café en eaux troubles

Derrière sa robe noire uniforme se cachent des dizaines de composants parfois non identifiés, d'innombrables méthodes de récolte et une grande variété d'origines. Une recette complexe et peu transparente pour le consommateur.

Par CAROLINE CHARRON



En se penchant sur le marc de café, on peut espérer lire son avenir. Mais pas la composition précise du breuvage. Pourquoi ? Parce qu'à l'intérieur d'un petit noir, « il y a plus de 1 000 constituants qui n'ont pas tous été identifiés », souligne Astrid Nehlig, directrice de recherche à l'Inserm, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale. Certains sont non actifs, comme les sucres complexes, les protéines, lipides

et substances volatiles. Ils participent au goût et varient selon le type de café et le mode de préparation. » Bigre !

1,5 milliard de tasses par jour

Le café est aussi source de vitamines B et de minéraux, et contient trois fois plus d'antioxydants que le thé. Une recette complexe qui a forgé le succès de cette mixture, la plus consommée de la planète après l'eau. Le caoua, c'est exactement 1,5 milliard de tasses

bues chaque jour dans le monde et 7 à 11 milliards d'euros échangés par an entre pays producteurs et importateurs. Son industrie fait vivre 18 millions de personnes et près de 110 millions si l'on ajoute les emplois créés par l'importation, la transformation et la distribution. Sa réussite, le café la doit aussi à ses vertus énergisantes. La caféine représente 1,3 % de la matière sèche des cafés arabica et 2,4 % de celle des robusta. Pourquoi cette différence ?