

Préparer son café en version Zéro Déchet



Boire un café... Cette agréable habitude peut produire beaucoup de déchets (emballages, capsules, dosettes...).

Les capsules à café ont beau être simples à utiliser et faire du bon café, elles sont loin d'être écologiques. Car même si certaines peuvent être recyclées, tout le processus pour mettre au point le recyclage n'est pas optimal pour l'environnement. Et toutes les capsules sont loin d'être recyclées. Bref, pour faire un geste pour la planète et continuer votre transition vers le zéro déchet, on change sa manière de faire du café. Un geste très simple à mettre en place et votre café sera tout aussi bon.

La base

La première étape, c'est de l'acheter en **vrac**. Certains établissements proposent même de **moudre le café sur place**. Il ne vous reste plus qu'à choisir LA machine à café. C'est elle et uniquement elle qui vous permettra de faire ou non du café en version zéro déchet. Voici trois machines pour du café sans déchet en toute simplicité !

La cafetière italienne

Basée sur trois éléments, elle comprend un compartiment en son socle dans lequel on verse de l'eau, une pièce centrale qui sert de filtre et de contenant pour le café et enfin un étage qui permet d'accueillir le liquide une fois le mélange effectué. Chauffée sur des plaques électriques, au feu de bois ou à gaz.

Elle permet d'obtenir un café corsé et très riche en arômes, aussi pour ceux qui préfèrent obtenir un breuvage de caractère ce modèle est idéal. Il est également important de noter que la cafetière italienne présente une émulsion qui diminue la caféine, notamment vis-à-vis d'une cafetière à filtre. Tout de même efficace pour booster notre énergie matinale, elle permet de réduire les effets néfastes de cet alcaloïde sur l'organisme.

Elle ne fait aucun déchet sauf le marc de café que vous pouvez mettre dans votre compost.

La cafetière à piston

Le café sera moins corsé mais pas moins bon. L'avantage, c'est qu'il est possible de pouvoir faire une grande quantité de café.

Il suffit de mettre le café dans la machine, d'ajouter de l'eau chaude, d'attendre un ou deux minutes puis de presser le mélange en descendant le piston.

La carafe avec filtre

Elle permet de faire du café à l'ancienne « slow coffee ».

Concrètement, il s'agit de placer un filtre réutilisable, d'y ajouter une dose de café moulu et d'ajouter 30 cl d'eau frémissante, d'attendre quelques secondes puis d'ajouter le reste de l'eau.

A vous de faire votre choix !