



BRÈVE INTERVIEW

Vevey, novembre 2009

VALERIO NANNINI, CHEF DU CENTRE INTERNATIONAL DE RECHERCHE SUR LE CAFÉ ("PTC"), ORBE

NESCAFÉ Greenblend est le premier café "vert". Comment arrive-t-on à de telles innovations?

Nous essayons toujours d'anticiper les tendances du moment et de concevoir des produits qui, en plus du plaisir d'un bon café, apportent une plus-value à nos consommatrices et consommateurs.

Concevoir un café alliant plaisir et bien-être est à l'origine de la création de NESCAFÉ Greenblend, qui contient en effet une teneur particulièrement élevée en antioxydants précieux.

NESCAFÉ Greenblend répond à la tendance actuelle qui est de privilégier une alimentation saine.

Que sont les antioxydants et pourquoi sont-ils si précieux?

Les antioxydants sont des substances naturelles qui empêchent les molécules instables – les fameux radicaux libres – d'endommager les cellules de notre organisme. Les radicaux libres se forment dans notre organisme sous l'action de facteurs externes (pollution, rayons UV du soleil, etc.) et par le biais du métabolisme. Les antioxydants neutralisent l'excès de radicaux libres, à l'origine de nombreuses maladies dégénératives.

Des antioxydants sont-ils ajoutés à NESCAFÉ Greenblend afin d'obtenir la plus haute teneur possible?

Non, nous n'ajoutons pas d'antioxydants au café. Cela n'est absolument pas nécessaire car le café contient déjà, de par sa nature, une forte proportion

d'antioxydants. Il s'agit d'une part des polyphénols, qui se trouvent naturellement présents dans les grains de café verts (donc non torréfiés), et d'autre part des mélanoidines, qui sont générés lors de la torréfaction.

Pour NESCAFÉ Greenblend, nous tirons profit la forte teneur d'antioxydants présents naturellement dans le café. NESCAFÉ Greenblend, comme tous nos NESCAFÉ, n'est produit qu'à partir de café et d'eau.

Cela signifie donc que toutes les sortes de café ont des antioxydants. En quoi se distingue donc tout spécialement NESCAFÉ Greenblend?

C'est vrai, toutes les sortes de café contiennent une certaine teneur en antioxydants. NESCAFÉ Greenblend est particulier car il contient une quantité plus élevée d'antioxydants particuliers qui sont facilement absorbés par l'organisme. Nous parlons ici des polyphénols évoqués plus haut.

Grâce à une technique de production brevetée spécialement développée par Nestlé Research, nous sommes parvenus à préserver ces antioxydants durant tout le processus de fabrication. En effet, lors de la production classique du café, une grande partie des polyphénols est transformée durant la torréfaction.

Comment fonctionne ce processus de fabrication breveté de NESCAFÉ Greenblend?

Le secret réside dans la co-extraction de grains de café verts et de café torréfiés, processus qui ne peut être mis en application que lors de la fabrication de café soluble. Pour NESCAFÉ Greenblend, seule une partie des grains de café sont torréfiés avant d'être mélangés à du café entièrement vert. Ensuite, les étapes de production sont les mêmes que celles effectuées pour la fabrication classique de café soluble. C'est ainsi que l'on obtient la forte teneur en polyphénols de NESCAFÉ Greenblend.

Le thé vert contient également une teneur élevée en polyphénols. NESCAFÉ Greenblend peut-il faire le poids?

NESCAFÉ Greenblend fournit même plus de polyphénols à l'organisme que le thé vert. En mars 2008, nous avons mené en Suisse une étude clinique dans laquelle on a comparé le taux d'absorption des polyphénols dans le sang après avoir bu respectivement NESCAFÉ Greenblend et du thé vert. Le résultat montre que la teneur en polyphénols dans le sang est 70% plus

élevée après avoir bu NESCAFÉ Greenblend que celle mesurée après l'absorption d'une quantité comparable de thé vert.

Cet effet est-il influencé si on boit NESCAFÉ Greenblend avec du lait?

A ce sujet également, l'étude scientifique montre que l'ajout de lait n'interfère pas avec l'absorption des antioxydants du café.

Biographie succincte de Valerio Nannini

Valerio Nannini est depuis juillet 2007 à la tête du centre de recherche PTC de Nestlé à Orbe. Chimiste de formation, il est également titulaire d'un MBA et a occupé diverses positions chez Nestlé depuis 1984.