



REPETITA®



L'actualité Environnement  
et développement Durable.

- **Ne jetez pas le marc de café**, Recyclez-le. (P2)
- **Insolite** : Les couches usagées source d'énergie (P2-3)
- **Santé** : Un trésor culinaire nommé agar-agar (P4)



## **Ne jetez pas le mac de café, recyclez-le !**

**Pour jardiner, faire le ménage, ou se refaire une beauté, le marc de café a de multiples applications... qui sont pour certaines très inattendues. Alors ne le mettez pas à la poubelle ! Conservez-le précieusement et suivez ces quelques conseils écologiques... et économiques !**

Dans le jardin, tout d'abord, sachez que le **marc de café** (résidu de l'infusion ou de la décoction du café) peut être un allié redoutable (il est communément surnommé « l'or brun du jardinier ») ! Il constitue en effet un **engrais organique naturel** pour vos plantes riche en éléments nutritifs, en potassium et en azote : un compost en puissance ! Evitez ainsi les engrais chimiques coûteux et polluants. Le marc éloignera de plus pucerons, vers et limaces grâce à ses **propriétés insectifuges**.



Plus original : l'utilisation du marc de café dans les tâches ménagères. Il se révèle par exemple être un **excellent produit d'entretien** pour les tuyauteries, sans danger pour l'environnement ou la santé : versez-en de petites quantités dans l'évier chaque semaine pour nettoyer les canalisations et les déboucher. Il sera aussi très efficace

**contre la graisse** : avec une éponge, appliquez-en un peu sur la vaisselle ou les plaques et frottez doucement. Et ce n'est pas tout : placé dans le frigo, il **absorbera les mauvaises odeurs**. Un bol de marc peut également être déposé devant les portes ou les fenêtres pour éloigner les insectes !

Enfin, le marc de café peut s'avérer utile pour les **soins de la peau** : grâce à la caféine qu'il contient, il agit contre la cellulite en permettant la décongestion des tissus et leur drainage. Vous pouvez aussi le mélanger avec votre gel douche pour effectuer des **gommages** de la peau... naturels !

Source : <http://www.developpementdurable.com/ecogeste/2011/06/A6052/ne-jetez-pas-le-marc-de-cafe-recyclez-le.html>

## **Insolite : Les couches usagées source d'énergie**

**Les couches usagées fourniront bientôt énergie, plastique et compost**

**La consommation de couches-culottes est un fardeau pour l'environnement : un bébé en utilise en effet en moyenne quelque 6 000 durant ses deux pre-**



-mières années, ce qui représente au total 1 million de tonnes de déchets par an... soit 9 % de nos ordures ménagères ! Et le pire, c'est qu'aucune n'est recyclée ! En tout cas pour l'instant, car Suez Environnement affirme être capable de le faire...

En 2009, la France lance son premier appel à projets éco-industries, destiné à développer les écotechnologies à fort potentiel de croissance industrielle. Parmi les idées retenues, celle de Suez Environnement : créer une filière de recyclage pour les couches usagées, ce qui serait une première mondiale. Le groupe français, appuyé par sa filiale spécialiste des déchets SITA\*, lance donc un programme de recherche doté d'une enveloppe de 340 000 euros, financé à 40 % par l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

Deux ans après, le programme porte un nom, « Happy Nappy » (« Couche Heureuse »), et donne des résultats : « *Aujourd'hui, on a élaboré et conçu un pilote à l'échelle laboratoire qui permet de simuler un processus industriel* », indique Laurent Galtier, directeur du projet. La faisabilité vérifiée, reste maintenant à valider la rentabilité économique du système. Suez l'annonce pour la fin de l'année, et espère mettre en place la filière dès 2013...

### Une triple valorisation de la couche

Il semble donc que le million de tonnes de couches usagées (dont la production nécessite, selon l'Ademe, 5,6 millions d'arbres et 476 000 tonnes de pétrole) subissent bientôt un autre sort que l'enfouissement ou l'incinération. Mais comment seront-elles recyclées?

La première étape est un broyage des couches et un passage dans une sorte de machine à laver. Cette dernière sert à isoler le plastique des autres composants. « *Ce plastique, qui représente 15 à 20 % de la couche, peut dès lors être envoyé directement dans les filières de recyclage* », explique M. Galtier. Voilà déjà une matière valorisée...

Ensuite, la récupération de la cellulose (environ 20 %) et des déchets organiques (entre 50 et 70 %) permet en de recourir au procédé de la méthanisation (processus biologique de fermentation), et d'obtenir, avec combustion du méthane, de l'électricité !

Enfin, le recyclage de couches devrait fournir du compost : les restes de déchets organiques issus de la méthanisation, appelés digestat, sont potentiellement utilisables en agriculture, mais il reste encore une conformité réglementaire à établir sur ce point.

Au final, « *on serait à 90 % du recyclage du produit, avec une triple valorisation entre les plastiques, l'énergie et le compostage* », car seuls 10 % de la couche, les polymères superabsorbants, ne sont pas valorisables (déchets ultimes).



Source: [www.developpementdurable.com/insolite/2011/06/A6040/les-couches-usagees-fourniront-bientot-energie-plastique-et-](http://www.developpementdurable.com/insolite/2011/06/A6040/les-couches-usagees-fourniront-bientot-energie-plastique-et-)



## **Santé, Un trésor culinaire nommé agar-agar**

**Allié minceur favori des Japonais, l'agar-agar débarque dans nos contrées. Un temps fébriles à l'idée de consommer des algues, les Français semblent en revenir. Propriétés naturelles et amincissantes indéniables, ce gélifiant d'origine végétale n'altère ni saveur ni couleur des mets qu'il agrmente. Présentation d'une algue rouge aussi discrète que puissante qui tente une percée dans nos cuisines...**

Cet extrait d'algue rouge au nom un tantinet étrange vous est pourtant très familier ! Vous le croisez souvent, vous en mangez même souvent. Pour vous le prouver, faites un tour du côté de vos emballages alimentaires et consultez la liste des ingrédients ! Flans, yaourts, glaces, confitures, gelées... très souvent, vous y trouverez au dos l'appellation E406. Sous ce sigle d'apparence scientifique se cache en réalité l'agar-agar.

Contenu dans la paroi cellulaire de certaines espèces d'algues rouges, l'agar-agar se présente sous la forme de barres ou de poudre blanche. Vous en trouverez aisément dans les magasins bio, dans les épiceries asiatiques, les épiceries fines et même dans certains rayons spécialisés de grandes surfaces. Certes, il s'agit d'un gélifiant mais ne vous y trompez pas ! La gélatine est d'origine animale, l'agar-agar d'origine végétale. Très prisé des adeptes du bio, il n'en est pas pour autant moins puissant. Bien au contraire ! Il constitue même le gélifiant le plus puissant, huit fois supérieur à la gélatine !



*L'agar-agar est un gélifiant huit fois plus puissant que la gélatine d'origine animale.*

### **Absorbe faim et graisses !**

Un pouvoir transcendé par des propriétés amincissantes. Une fois ingéré, il se gorge d'eau et forme un gel qui absorbe les sucres, les graisses, les toxines et les métaux lourds. Impossible à digérer, il s'élimine directement et n'est pas stocké dans l'organisme. Imparable ! Véritable coupe-faim, la poudre d'agar-agar se dilue dans nombre de préparations. Incorporez-la dans le liquide de votre choix (eau, thé, lait, jus de fruit) avant de porter à ébullition une trentaine de secondes. Ajoutez cette préparation au reste du plat (si vous en avez un, sinon passez cette étape), versez dans de jolis récipients et attendez. C'est en refroidissant, aux alentours de 40°C que le mélange va prendre. Sans goût et sans odeur, il préserve totalement les saveurs des plats concoctés.