

Abo **Boissons innovantes**

Ecocascara relance ses infusions avec un cola produit à Renens

La pandémie a freiné la diffusion de ses nouvelles boissons à base de cascara, la pulpe de la cerise de café, autorisée en Suisse depuis 2020. Mais le marché est prometteur.

Jean-Marc Corset

Publié aujourd'hui à 11h31

0 commentaires



Les dirigeants d'Ecocascara, entreprise lausannoise produisant tout une gamme de boissons à base d'infusion de pulpe de cerises du caféier. Ils sont réunis ici dans leur laboratoire de Chardonne, L'Académie du café. De g. à dr.: Yves Currat, Ennio Cantergiani et Fabio Bettinelli.

Jean-Paul Guinnard

Depuis quelques années, le secteur des boissons est l'un des plus pétillants

par la variété de produits lancés sur le marché. Beaucoup sont créés par de jeunes entreprises. Ecocascara SA, filiale de la société lausannoise Ecocafé, concocte aujourd’hui ses nouvelles recettes dans son laboratoire de Char-donne: L’Académie du café.

Après avoir obtenu, il y a un peu plus d’un an, le feu vert pour commercialiser en Suisse ses infusions originales de cascara – la pulpe de la cerise de café – elle vient de lancer deux colas maison bios, ainsi qu’un soda citron, sur la base des mêmes ingrédients, infusés comme du thé. Ils sont produits à Renens.

«La pandémie a brisé la dynamique de diffusion de nos infusions Ice Cascara pour deux étés, déplore le CEO d’Ecocascara, Fabio Bettinelli. Nous en avons profité pour essayer de réinventer le cola. Dans notre boisson, nous avons déjà la couleur et un peu de la caféine naturelle. Nous avons donc presque la base d’un cola naturel.»

«La limonade du développement durable»

Sous la supervision d’Ennio Cantergiani, responsable du développement produits et expert du café sous toutes ses facettes – de la plante, la torréfaction, les machines à café jusqu’aux arômes dans la tasse – l’équipe a travaillé sur une infusion gazéifiée pour créer une limonade citron et des colas.

Sous l’étiquette Ice Cascara Cola, il y a deux versions aux arômes naturels de cola, sans sucres ajoutés: l’une contient une petite quantité du seul édulcorant naturel admis: l’erythritol (élaboré par fermentation de fruit ou légume). Ce dernier est appelé Seven, comme 7 calories.

Fabio Bettinelli s’amuse à qualifier le soda de «limonade du développement durable». Comme les autres produits, elle est aussi à base d’une infusion de cascara. Ce mot d’origine espagnol désigne la peau et la pulpe de cerises du caféier.

«Dans les plantations, les gens boivent la cascara en infusion chaude et la considèrent comme le café du pauvre.»

Ennio Cantergiani, expert en café, responsable du développement produits chez Ecocascara

Pour le producteur de café, une fois la fève extraite de sa coque – qui donne le grain de café vert – les résidus de l’écorce ne sont que déchets. Alors dans les



plantations, les travailleurs les récupèrent pour faire des infusions. Cette pulpe, relève-t-on chez Ecocascara, est riche en antioxydants (vitamine C, zinc et polyphénols) et énergisant car elle contient un peu de caféine naturelle.

«J’ai découvert la cascara au Honduras en 2013-2014, remarque Ennio Cantergiani. Les gens la boivent en infusion chaude et la considèrent comme le café du pauvre.»

Pourquoi ne pas récupérer ces résidus, y compris la fleur et la feuille du caféier, pour créer de nouvelles boissons dans les pays consommateurs de café? C’est l’objectif d’Ecocafé depuis cinq ans, qui veut ainsi promouvoir une économie circulaire durable en valorisant les déchets dans des produits de qualité bio uniquement.

Un second revenu

Le cultivateur pourra ainsi tirer du café un second revenu, relève Fabio Bettinelli, qui nous apprend que le prix de la cascara est plus élevé que le café lui-même. Les résidus doivent en effet être triés et la récupération de la pulpe nécessite une délicate opération de dénoyautage de la fève (comme la cerise) avant séchage au soleil durant vingt à trente jours, afin de sortir les arômes.

Un kilogramme de café génère environ 3 kg de résidus à l’état humide. Ecocascara importe cette matière première du Brésil, de Bolivie et du Pérou. Cela représente actuellement 1 tonne par an pour la production de quelque 100’000 bouteilles de 3,3 décilitres.

Le procédé d’infusion des boissons Ice Cascara se fait à Vétroz (VS), chez Biofruits, avec l’eau des Alpes et en rajoutant un concentré de moût de raisin (fructose naturel). Le produit est vendu aussi à la menthe (bio suisse) et au gingembre (bio indien). Les déchets de fabrication sont ensuite recyclés en biogaz.

L’art de l’infusion

Comme pour un thé, tout est dans l’art de l’infusion, selon Ennio Cantergiani, responsable du laboratoire-académie de Chardonne. Il l’expérimente depuis quatre ans, de toutes les façons, afin de trouver la bonne «harmonie florale» selon chaque type de plantes, leur taux d’acidité et de fructose, leur origine et les conditions climatiques.

Il faut veiller à la température de l’infusion comme au temps de macération, tandis que chacune de ces cuisines donne une coloration différente au produit. En tous les cas, cet ingénieur en sciences alimentaires est au parfum. Il a roulé sa bosse chez Firmenich, Nestlé, Heineken, La Semeuse et comme responsable du Réseau romand des baristas, experts de café.

Les colas et sodas, lancés au mois de juin, sont produits quant à eux aux Ate-

liers de Renens chez Urban Drinks Factory, anciennes installations de la brasserie Nébuleuse utilisées par Kombucha. Quelque 20'000 bouteilles y ont déjà été produites.

Les exportations pour être rentable

Le CEO d'Ecocascara ⁷ vise une production globale d'un million de bouteilles d'ici à 2-3 ans, en démarrant les exportations, permettant à l'entreprise d'atteindre le seuil de rentabilité. Elle a lancé son produit de base en 2017 mais a réalisé qu'elle devrait le régulariser en Europe. La cascara est seulement admise dans les pays producteurs, aux États-Unis, Canada et Australie.

Au printemps de l'an dernier, la Suisse a été le premier pays du Vieux-Continent à autoriser sa commercialisation par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire.

La start-up lausannoise attend avec impatience l'agrément de l'Union européenne – où elle a déposé une demande en 2019 – qui devrait être son marché phare d'avenir. Il faut savoir que la consommation des grains de café (le noyau de la cerise de café) y est autorisée, mais pas celle de la pulpe et de la peau de la cerise de café.

Direction renforcée

Ecocascara a levé plus d'un million de francs pour son développement en Europe. Son management comprend également Yves Currat, aux finances, et verra bientôt l'arrivée de deux femmes, à la direction comme dans l'actionnariat. L'une en provenance de LVMH, l'autre d'une grande famille d'entrepreneurs. Mais l'entreprise ne compte pas mettre en œuvre sa propre activité de production, ni de logistique.

Son siège est à Lausanne tout comme sa maison mère Ecocafé ⁷ qui gère la marque historique Carasso Cafés. Elle a repris les boutiques, cafés et coffee-shops (à Genève, Morges, Lausanne, Vevey et Zurich) de la maison de torréfaction genevoise fondée en 1866.

Son patron Philippe Carasso, cofondateur d'Ecocafé, avait ouvert le capital de l'entreprise familiale en 2015 pour permettre sa succession. Fabio Bettinelli, spécialiste de marketing, ancien directeur de la marque de tabac Dunhill, ainsi qu'Yves Currat, passé par Philipp Morris, en ont profité pour changer d'air en goûtant au monde du café.

Publié aujourd'hui à 11h31

Vous avez trouvé une erreur? [Rapporter maintenant.](#)





Covid-19 | Lundi-Vendredi 14h00

Pour rester informé sur toute l'actualité du Coronavirus

E-Mail

S'abonner à la newsletter

En cliquant sur "S'inscrire" vous confirmez être en accord avec nos CGV et avoir pris connaissance de notre déclaration de confidentialité.

THÈMES

[Entreprises](#)[Chardonne](#)[Lausanne](#)[Renens](#)[Alimentation](#)[Canton de Vaud](#)

0 commentaires

Votre nom

[Sauvegarder](#)

ARTICLES EN RELATION



Produits du terroir

Hempfy distille les arômes de chanvre dans ses boissons et aliments

L'entreprise de Duillier diversifie ses produits à base de la plante de cannabis, de retour en grâce sans THC. Celle-ci est cultivée par un agriculteur vaudois à Ecoteaux.

[La une](#)[E-paper](#)[Archives du Journal](#)[Impressum](#)[CGV](#)[Politique de confidentialité](#)[Abonnements](#)[Contact](#)

Tous les Médias de Tamedia

© 2021 Tamedia. All Rights Reserved