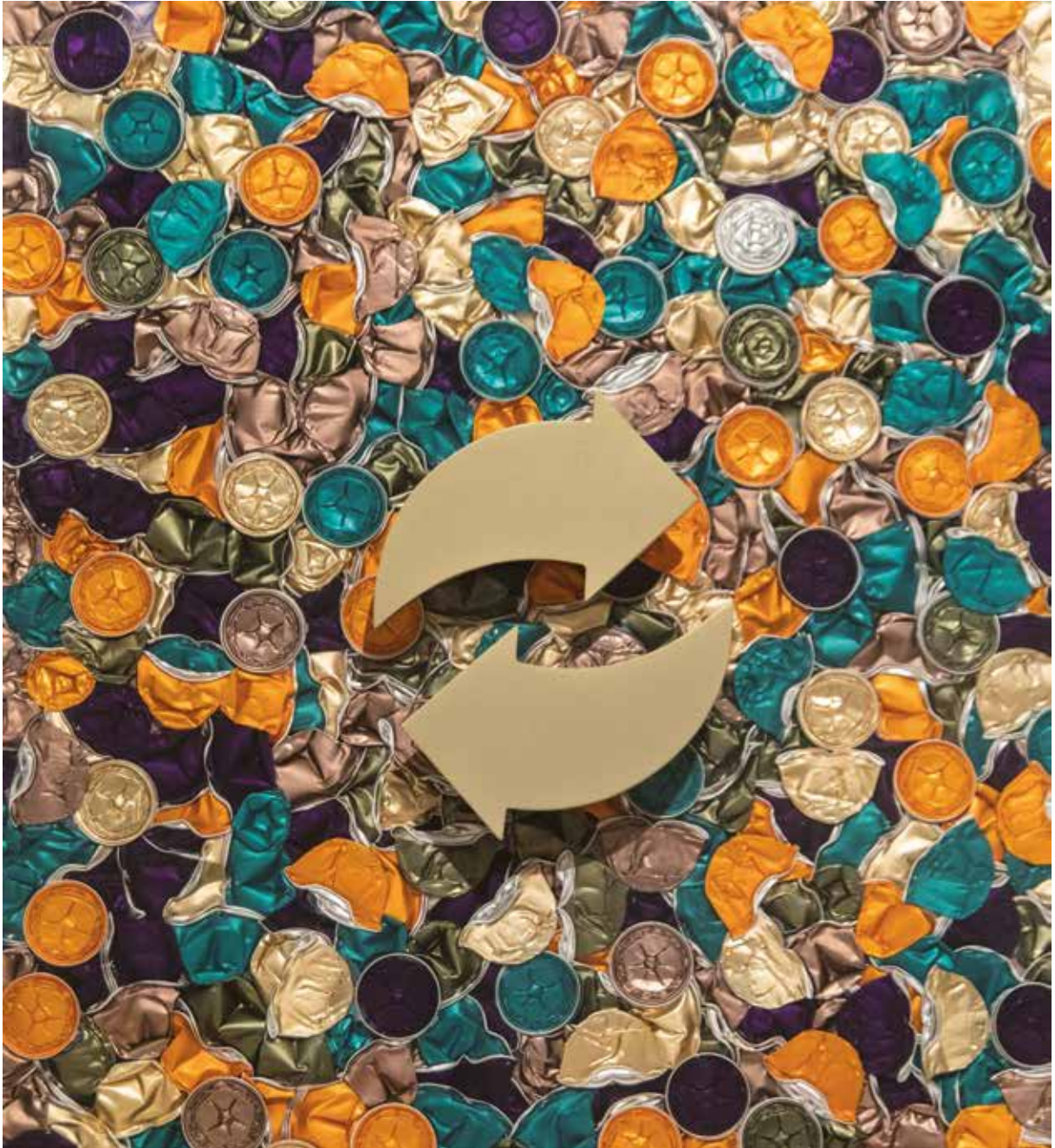


kawa

ENVIRONNEMENT, EXPERTISE & LIFESTYLE



**RECYCLONS ET RECRÉONS
À L'INFINI**

NESPRESSO

MAI JUIN 2020_KAWA#10



À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Dans le cadre du Programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable, l'entreprise travaille avec plus de 110 000 caféiculteurs de 14 pays différents, afin d'intégrer des pratiques durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître la production et la qualité des récoltes afin de s'assurer d'un approvisionnement durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des fermiers et de leurs communautés. Basé à Lausanne, en Suisse, Nespresso est présent dans 84 pays et compte 14 250 collaborateurs. En 2019, l'entreprise gérait un réseau de 810 boutiques. Pour en savoir plus sur nos engagements : www.nespresso.com/agit

Les produits Nespresso sont à découvrir dans les Boutiques Nespresso, sur le site internet www.nespresso.com & par téléphone **0 800 55 52 53** Service & appel gratuits

Livraison offerte dès 30 capsules Vertuo ou 50 capsules Original en France métropolitaine hors livraison express.

Imprimé sur papier recyclé.

Conception & réalisation : Agence 14 septembre Studio — www.14septembre.com — Visuels disponibles pour les médias sur demande. Crédits photo : ©Gwenn Dubourthoumieu, ©JeanPicon, ©LouisTeran, ©meganearderighi megandcook.

ÉDITO

À NOUS DE DESSINER LE FUTUR DU CAFÉ

Nous vivons dans un monde qui évolue perpétuellement. Les perceptions ont changé, elles font émerger de nouvelles attentes, de nouveaux modes de vies et de nouvelles manières de penser.

Nous sommes conscients qu'aujourd'hui innover c'est créer un monde plus durable pour les générations futures, encore et encore mis à l'épreuve par des problématiques naissantes. C'est pourquoi Nespresso agit. En prenant soin des caféiers et en accompagnant les caféiculteurs, à travers le programme **Reviving Origins** notamment. Mais nous agissons aussi pour le recyclage de la capsule en **aluminium qui est un matériau 100% recyclable et à l'infini** : c'est à nous de faciliter le geste de tri **pour que demain 100% des capsules soient recyclées.**

En résonance avec ce monde du renouveau, nous réinventons le café qui vous accompagne au quotidien. Il y a maintenant 30 ans, nous avons démocratisé l'espresso de haute qualité à la maison. Plus récemment, nous avons développé **Vertuo**, une technologie qui permet d'extraire la qualité Nespresso dans toutes les tailles de tasses. Avec la gamme **Barista** est apparue la possibilité de consommer le café autrement : **aromatisé, avec du lait ou en version glacée.**

Puisque l'innovation et la création sont au croisement de nos valeurs, soutenir la créativité est donc un engagement qui nous tient à cœur et notamment dans le 7^{ème} art. Si nous soutenons le cinéma d'envergure internationale comme Partenaire Officiel du **Festival de Cannes**, nous soutenons aussi le cinéma émergent avec le **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique** et la nouvelle création cinématographique à travers notre propre sélection de courts métrages, **Nespresso Talents.**

À travers ces actions au quotidien, nous agissons durablement, allons puiser notre inspiration auprès d'esprits créatifs, tout cela pour répondre au mieux aux besoins de ce monde. **Et ainsi perpétuer notre quête pour un café d'exception et durable.**

_SOMMAIRE

04 — AGIR

Ce que vous ne savez pas de la capsule en aluminium

06 — AGIR

L'œil des experts

08 — AGIR

Quoi de neuf ?

12 — AGIR

Les capsules en aluminium bientôt 100% recyclées ?

14 — AGIR

Économie circulaire : rien ne se perd

16 — DOSSIER SPÉCIAL

Reviving Origins

24 — DÉCOUVRIR

Histoire des nouveaux usages du café

26 — DÉCOUVRIR

Barista Creations

30 — SÉLECTIONNER

Shopping

32 — CRÉER

Nespresso soutient le 7^{ème} art

34 — LE MOT

Surcyclage

35 — AGENDA

S'ouvrir



CE QUE VOUS NE SAVIEZ PAS DE LA CAPSULE EN ALUMINIUM

EN RÉSUMÉ

NOTRE QUÊTE. Un espresso parfait à faire chez soi.

NOTRE CLÉ. Une qualité constante grâce à des capsules en aluminium.

NOTRE ATOUT. L'aluminium est 100% recyclable et ce, à l'infini.

NOS AVANCÉES. Désormais 2 filières de tri. La nôtre depuis 2008. Certains bacs de tri sélectif selon votre collectivité (poubelle jaune) où l'on peut déposer des capsules en aluminium, grâce à la machine à courant de Foucault dont Nespresso et ses partenaires équipent les centres de tri et qui permet de capter les petits emballages en aluminium jusqu'alors non recyclés (canettes, gourdes, opercules de yaourts etc.).

NOS ACQUIS. Aujourd'hui 90% des clients de Nespresso ont une solution de recyclage à proximité. 30% des Français peuvent trier leurs capsules via le bac de tri sélectif.

NOTRE NOUVEAUTÉ. Nous travaillons pour que d'ici fin 2021 l'ensemble de nos capsules Original et Vertuo soient faites à partir de 80% d'aluminium recyclé.

NOTRE AMBITION. Nous avons un double objectif : faciliter le geste de tri et la collecte pour que 100% des capsules soient recyclées et augmenter le pourcentage d'aluminium recyclé dans nos capsules.

Les vertus insoupçonnées de la capsule aluminium

Nespresso a été créé en 1986 pour répondre à la quête de son inventeur : permettre à chacun de recréer, chez soi, un espresso parfait à chaque tasse. Inspiré par les meilleurs torréfacteurs italiens, il a mis au point ce système : une machine à haute pression, infusant un café dans une capsule en aluminium pré-dosée en café fraîchement torréfié.

PRÉSERVATION DE LA FRAÎCHEUR

L'aluminium est aujourd'hui le seul matériau capable de préserver efficacement la fraîcheur des arômes contre l'oxydation. La capsule protège le café d'une exposition à l'air, à la lumière ou à l'humidité assurant ainsi 100% de sa fraîcheur et qualité gustative après torréfaction.

100% RECYCLABLE

L'aluminium est 100% recyclable, à l'infini. Cette vertu est notre priorité depuis plus de 12 ans. Notre ambition est d'améliorer sans cesse la collecte et l'accès au recyclage des capsules et des petits emballages en aluminium.

JUSTE DOSE DE CAFÉ

Cette juste dose limite la quantité de café par tasse. Rappelons qu'un café filtre en gaspille en moyenne 30%. Cette économie est non négligeable quand on sait que 60% des variétés de caféiers sauvages sont aujourd'hui menacées d'extinction. En principales causes : le dérèglement climatique (inondations, sécheresse, fortes chaleurs qui intensifient les maladies et rendent incertaines les récoltes) et des pratiques agricoles non vertueuses et intensives qui fragilisent les sols et accélèrent la déforestation. À noter que près de 50% de l'empreinte carbone d'une tasse de café Nespresso est portée par l'étape de la production du café : nos efforts en agroforesterie notamment, via notre programme AAA, permettent d'agir à la source et de limiter son impact avec des pratiques plus durables.

“Le goût d'un café oxydé est altéré, plus ferreux. La capsule Nespresso permet de déguster un café au plus près des saveurs fraîchement torréfiées.”

Ludovic DEPIE,

Responsable Expertise Café Nespresso
France (voir l'interview page suivante)



INTERVIEW L'ŒIL DES EXPERTS



LA QUALITÉ

Ludovic Depie
Responsable Expertise
Café Nespresso France



Qu'est ce qui peut nuire à la richesse aromatique du café ?

Le café torréfié et moulu est particulièrement fragile. Pour préserver tous ses arômes, il est impératif de le protéger de l'air (et principalement de l'oxygène qu'il contient) mais aussi de la lumière. On considère que **la mouture de café commence à s'oxyder dès son exposition à l'air et à la lumière et qu'il suffit de 20 minutes pour voir s'effondrer toute son identité olfactive** et développer des notes ferreuses.

On parle de 900 arômes dans une capsule : autant ?

Oui !!! Le monde du café est très vaste : les différentes variétés botaniques qui interagissent avec les différents terroirs offrent déjà un potentiel aromatique de **200 arômes présents dans la matière première : le café vert. Lors de la torréfaction, et en fonction des choix faits par le maître-torréfacteur, il sera possible de mettre en avant, ou au contraire de mettre en retrait, quelques 700 arômes supplémentaires.** C'est pour protéger cette fragilité et cette complexité aromatique que Nespresso a fait le choix d'un conditionnement individuel et parfaitement hermétique. Nos cafés méritent bien cet écrin car aujourd'hui l'aluminium est le meilleur matériau pour protéger la qualité !

BIO

Fin gourmet et passionné, Ludovic Depie a assisté à l'essor de Nespresso et sa quête pour un café d'exception et durable depuis ses débuts. Entré chez Nespresso en 2003, outre ses innombrables dégustations de cafés qui font de lui le palais référent de Nespresso France, il a depuis voyagé dans les pays producteurs de café à la rencontre des fermiers et agronomes et parcouru sans cesse les régions du monde empreintes d'une forte culture du café. Son plus beau souvenir : un premier café du matin avec vue sur le Poas, un majestueux volcan des environs de San José au Costa Rica.

L'aluminium est-il la seule alternative pour Nespresso ?

Avec le choix de l'aluminium, nous réaffirons notre obsession pour un café en tasse absolument parfait. **Notre sélection de matière première d'exception et notre travail de précision lors de la torréfaction, seraient réduits à néant avec l'utilisation d'un matériau qui ne garantirait pas la fraîcheur du café moulu.** Il en est de même dans le monde de l'huile d'olive par exemple où le flaconnage transparent est une hérésie. Que deviendrait une merveilleuse huile d'olive conditionnée dans un contenant non hermétique à l'air et à la lumière ? Mais cet engagement sans concession pour la qualité est également un choix raisonné et raisonnable car l'aluminium est 100% recyclable ce qui en fait aujourd'hui le meilleur matériau pour assurer une qualité durable.

LA DURABILITÉ

Clémence Nutini
Responsable Développement
Durable Nespresso France



Pourquoi n'abandonnez-vous pas les capsules en aluminium ?

C'est une question qui revient souvent et la réponse est assez simple. Nous n'allons pas arrêter la capsule en aluminium, car aujourd'hui l'aluminium est le meilleur matériau connu pour préserver la qualité de notre café, tout en étant 100% recyclable, c'est donc une solution durable.

Recyclable c'est bien, mais le mieux c'est d'être recyclé !

Oui c'est vrai, c'est d'ailleurs pour cela que **depuis déjà 12 ans nous avons créé deux filières de collecte et de recyclage de nos capsules. Nous les avons initiées et nous continuons de les déployer et de les cofinancer via un budget de plus de 5 millions d'euros par an.** L'une de ces filières permet d'ailleurs de recycler l'ensemble des petits emballages métalliques, comme les petits aérosols, les emballages de fromage etc. qui jusqu'ici n'étaient pas recyclés. Aujourd'hui ce sont déjà 30% des Français qui bénéficient de ce service, ils seront 50% d'ici 2 à 3 ans. Il nous reste encore du chemin à parcourir pour que tous les Français puissent recycler tous ces emballages, facilement dans leur poubelle de tri, mais nos équipes y travaillent chaque jour.

Peut-on affirmer que la capsule est une solution environnementalement "vertueuse" ? Voire plus vertueuse que le café filtre ? Pourquoi ?

Oui, et pour une raison simple : quand vous utilisez une capsule Nespresso, vous utilisez la juste dose de café, la juste dose d'eau et la juste dose d'énergie pour préparer un café. Vous n'avez pas de gaspillage. **Les analyses de cycle de vie montrent bien que l'empreinte carbone d'une tasse de café en capsule est similaire voire meilleure que celle d'un café filtre, et meilleure que celle d'un café en grains.** Notamment parce qu'avec du café filtre ou en grains, vous utilisez plus de café que ce qu'il est nécessaire, or c'est bien l'amont agricole qui a le plus gros impact carbone. Le simple fait d'utiliser trop de café augmente considérablement cette empreinte carbone ! Sans compter que pour faire un café filtre, souvent on laisse la machine chauffer trop longtemps, on met trop d'eau, et au final on jette souvent le café du matin dans l'évier, pour en faire du « frais » le lendemain... Avec la capsule, il n'y a pas ce type de gaspillage !

BIO

Spécialiste de la collecte des emballages, Clémence a toujours mis à contribution son énergie et son temps en faveur de la transition écologique. Aujourd'hui chez Nespresso France elle supervise tous les projets de Développement Durable, de la production de café de qualité au recyclage des capsules, un programme totalement intégré au business model et un enjeu majeur pour l'entreprise.

Pourquoi, selon vous, Nespresso est-il si décrié sur son impact environnemental ?

Il y a une perception, erronée, de déchet avec la capsule. **Or, quand elle est en aluminium et recyclée, la capsule n'est pas un déchet, c'est une ressource puisqu'elle peut avoir de multiples vies,** servir dans de nombreux objets comme des ordinateurs, des canettes, des vélos... Et on a tendance à oublier l'intérêt du portionné. Pourtant, la capsule permettant d'utiliser la juste dose de café, sans gaspillage, son bilan carbone se révèle identique voire meilleur à celui du café filtre !



QUOI DE NEUF ?

AVEC LA CAPSULE, PRESQUE RIEN.

EN RÉSUMÉ

NOUVEAUTÉ.

Nespresso annonce aujourd'hui le lancement des premières capsules de café du marché composées à 80% d'aluminium recyclé.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE.

Cette démarche s'inscrit dans le cadre d'une dynamique durable de l'entreprise vers l'économie circulaire, en allant aujourd'hui encore plus loin pour réduire les déchets et maximiser le recyclage de ses produits.

PACKAGING.

Cette nouvelle initiative fait directement suite au lancement, depuis le mois de mars, d'un nouveau packaging pour les machines Nespresso, entièrement recyclable et fabriqué à partir de 95% de matériaux recyclés.

CAMPAGNE.

Dans le même temps, le torréfacteur qui agit en faveur du recyclage de ses capsules depuis plus de 12 ans, dévoile une campagne nationale pour faire connaître ses engagements en matière de RSE. Elle sera déployée à partir du 18 mai et jusqu'au mois d'août 2020.

De nouvelles capsules, composées à 80% d'aluminium recyclé

Recyclable à l'infini, l'aluminium est l'un des matériaux les plus recyclés au monde. La production d'aluminium recyclé nécessite 20 fois moins d'énergie que pour un produit vierge, ce qui en fait un matériau particulièrement adapté à un modèle d'économie circulaire. En outre, l'aluminium protège de façon optimale la fraîcheur et les arômes des cafés haut de gamme, en faisant barrière à l'oxygène, à la lumière et à l'humidité.

C'est précisément pour ces raisons que Nespresso a toujours utilisé l'aluminium. Composées d'une feuille d'aluminium plus fine, ses nouvelles capsules sont toutes produites avec 9,2% d'aluminium en moins, et sont ainsi 8% plus légères.

Les premières capsules de café composées à 80% d'aluminium recyclé sont les capsules **Original Master Origin Colombia**. Disponibles à la vente depuis le mois de mars dans un certain nombre de pays, leur distribution sera étendue dès juillet prochain. **L'objectif de l'entreprise est de fabriquer en aluminium recyclé l'ensemble de ses gammes de capsules de café Original et Vertuo d'ici fin 2021.**

« Nous nous sommes lancés le défi permanent d'améliorer la durabilité et la circularité de nos actions, et notamment la façon dont nous nous approvisionnons en matériaux recyclés et dans la manière de les utiliser et de les recycler à notre tour. Produire des capsules composées à 80% d'aluminium recyclé constitue pour nous une étape importante et la réalisation d'un objectif pour lequel nous avons énormément travaillé avec nos fournisseurs. »

Jérôme Pérez,
Directeur du Développement Durable chez Nespresso.

NESPRESSO®

RE-RE-RE-RE RE-CYCLABLE.



L'aluminium de nos capsules est **100 % recyclable**.
Nous faisons en sorte que toutes nos capsules Original soient issues à 80 % d'aluminium recyclé d'ici fin 2021.

NESPRESSO AGIT POUR LE RECYCLAGE.

*what else?**

NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS, 27 rue du Colonel Pierre Avia, 75015 Paris.

* Quoi d'autre ?

Augmenter les taux de recyclage

Nespresso a aussi atteint **un taux de recyclage mondial de 30%** et continuera à œuvrer en faveur de son augmentation. Depuis 2014, l'entreprise a investi plus de 185 millions de Francs suisses – soit plus de 175 millions d'euros – dans les programmes de recyclage qu'elle mène dans le monde entier, avec plus de 100 000 points de collecte répartis dans 53 pays.

"La participation des consommateurs est essentielle à la réussite de nos objectifs de recyclage ; aussi sommes-nous extrêmement reconnaissants à nos clients pour l'enthousiasme dont ils ont fait preuve pour nous aider à atteindre notre taux de recyclage actuel.

Nous voulons à présent capitaliser sur cette dynamique très positive. Nous allons poursuivre nos efforts pour promouvoir le recyclage auprès des consommateurs, tout en travaillant à la réalisation de notre ambition ultime : parvenir à recycler l'ensemble de nos capsules."

Jérôme Pérez,
Directeur du Développement Durable
chez Nespresso.

LE RECYCLAGE EST UN EFFORT COLLECTIF ET RÉUSSIT À EN AUGMENTER LE TAUX PASSE PAR 4 GRANDS IMPÉRATIFS :

- 1• **Augmenter le nombre de points de collecte.**
- 2• **Travailler avec les pouvoirs publics** pour intégrer le recyclage des capsules aux dispositifs de recyclage collectifs.
- 3• **Intégrer d'autres fabricants de café portionné** au dispositif de recyclage de Nespresso pour améliorer la disponibilité et l'accessibilité du recyclage des capsules en aluminium.
- 4• **Renforcer la communication** avec les consommateurs pour les sensibiliser et les inciter à participer à cet effort.

Une campagne nationale sur le recyclage

Pour mettre en lumière ses actions en matière d'environnement, Nespresso a lancé le 18 mai une campagne nationale en presse (print, digital) et en affichage. 7 annonces aux messages simples, avec de l'esprit et une touche d'humour, relaient les actions concrètes de l'entreprise et visent à surprendre le public tout en l'informant. Objectif : sensibiliser ses clients au geste de tri pour faire en sorte que l'aluminium de ses capsules, 100% recyclable, soit effectivement 100% recyclé.

Nathalie Gonzalez,

Directrice Marketing et Communication
de Nespresso France, explique :

« C'est pour faire connaître nos actions en matière de RSE et recyclage de nos capsules de café, que nous avons choisi de lancer une campagne nationale forte en presse et en affichage.

Elle sera ensuite déployée dans de nombreux marchés et la France sera le premier pays à la dévoiler. Comme le souligne notre signature "Nespresso agit", nous souhaitons avec cette prise de parole valoriser les actions concrètes que nous menons sur le terrain, avec une touche d'humour comme nous avons l'habitude de le faire chez Nespresso. C'est pour nous une question de responsabilité d'entreprise : quand on est pionnier et capitaine de catégorie, on doit agir en conséquence et de manière humble. J'espère que cette campagne permettra à chacun d'apprendre que nos capsules sont facilement recyclables et que nous leur donnons une seconde vie. »

NESPRESSO®

À L'INFINI.



Les capsules Nespresso sont faites d'**aluminium infiniment recyclable**.

NESPRESSO AGIT POUR LE RECYCLAGE.

Nos actions sur [Nespresso.com/agit](https://www.nespresso.com/agit)

*what else?**

* Quoi d'autre ?



LA CAPSULE EN ALUMINIUM :

L'ALUMINIUM DÉJÀ 100% RECYCLABLE, LES CAPSULES BIENTÔT 100% RECYCLÉES ?

Chaque année, nous investissons 5 millions d'euros dans l'économie circulaire pour améliorer la collecte puis le recyclage de nos capsules mais également ceux des petits aluminiums en général comme les canettes, les opercules de yaourts...

Nous avons ainsi créé deux filières de recyclage pour faciliter le geste de tri des Français.

1 La filière de collecte Nespresso

Elle permet à nos clients de ramener leurs capsules usagées (en boutique, par coursiers, en points Relais ou directement en déchetterie : 2/3 des centres les collectent). Nous œuvrons depuis sa création pour l'étendre, notamment en supermarchés.

Plus de 5000 points de collecte sont aujourd'hui disponibles en France. Le marc de café des capsules collectées est séparé de l'aluminium dans notre centre de traitement. L'aluminium est fondu par des refondeurs, le marc réutilisé par des agriculteurs notamment (voir p.14).

L'EFFORT COLLECTIF DU RECYCLAGE

FACILITER LE GESTE DE TRI

C'est là un de nos principaux enjeux pour les années à venir. Nous œuvrons pour cela depuis 2008 pour emmener dans cette dynamique circulaire 3 publics cibles :

- **nos clients** en les sensibilisant au geste de tri
- **les autres fabricants de café portionné et ceux utilisant des emballages en aluminium** en les fédérant autour des initiatives en faveur de l'économie circulaire (comme en créant le CELAA ou encore l'Alliance pour le Recyclage des Capsules en Aluminium en 2019 qui invite les producteurs de café portionné à rejoindre sa filière de recyclage.)
- **les collectivités et les centres de tri**, en les incitant à installer une machine à courant de Foucault capable de trier tous les petits emballages métalliques.

2 La filière de tri sélectif

Nos capsules, trop petites pour être récupérées en centre de tri, ne pouvaient être triées dans les bacs de tri (souvent jaune, ou parfois d'une autre couleur) présents dans chaque foyer français. Conscients de la solution que représentaient ces bacs de tri, nous avons œuvré, dès 2009 et avec d'autres acteurs du recyclage (CITEO, CELAA, AMF) pour que cela devienne possible. Nous avons alors financé l'équipement de 4 centres de tri pilotes en machines à courant de Foucault, capables de capter les petits emballages en aluminium. Les résultats concluants ont permis d'étendre l'expérience à d'autres centres.

MACHINE À COURANT DE FOUCAULT

UNE TECHNOLOGIE AU SERVICE DU RECYCLAGE

La machine à courant de Foucault fonctionne comme un gros aimant captant l'ensemble des petits emballages en aluminium qui n'étaient jusqu'alors pas récupérés, donc non recyclés. Désormais, les capsules usagées mais également les canettes, opercules de yaourts, gourdes jetables... peuvent être réinjectés dans l'économie circulaire. Aujourd'hui, 28 centres (servant 30% des Français) sont équipés (9 en 2015).

CHRONOLOGIE DE L'AVENTURE COLLECTIVE DU RECYCLAGE DES PETITS ALUMINIUMS

2008

Création du **circuit de collecte Nespresso** (boutiques, points relais, déchetteries).

2009

Test de la **machine à courant de Foucault** dont nous équipons 4 centres de tri pilotes.

Création du CELAA (Club de l'Emballage Léger en Aluminium et en Acier), qui agit pour intégrer le recyclage des petits aluminiums dans le circuit de collecte sélective.

2014

Déploiement du **Projet Métal** pour étendre la collecte sélective des petits emballages métalliques partout en France. Le projet est soutenu par l'Association des Maires de France (AMF).

2017

Jacob Douwe Egberts (capsules L'Or notamment) rejoint le CELAA.

NOVEMBRE 2019

Création de **l'Alliance pour le Recyclage des Capsules en Aluminium**. Objectif : créer un système mondial de recyclage de capsules et multiplier les points de collecte (notamment en supermarchés).

2020

90% des clients Nespresso ont une solution de collecte à proximité de leur domicile et près de **30% des Français** peuvent jeter leurs capsules en aluminium directement dans leur poubelle de recyclage.

2022

Objectif de 50% de Français qui pourront recycler dans la poubelle de tri.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE : RIEN NE SE PERD.

Les capsules usagées collectées sont recyclées, selon la filière qui les a récupérées. Pour être revalorisées en différentes matières utiles à toute sorte d'industries.

90%

des clients ont une solution de tri à proximité de leur domicile

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE PREND SES MARCS

Le marc de café usagé et revalorisé a de multiples fonctions. Engrais, répulsif contre des insectes nuisibles, son méthane permet de produire du biogaz et son CO₂ est éjecté dans les serres pour booster leur photosynthèse... Il sert même de matériau pour fabriquer des objets, comme les plateaux de comptoir en boutique Nespresso, ou des mugs et tasses (à café, bien sûr) comme l'a imaginé Julian Lechner, jeune designer allemand qui a fondé KAFFEE FORM. Ses tasses lavables, durables, sont éco-conçues à base de marc de café, de particules de bois récupérées et de colles naturelles.



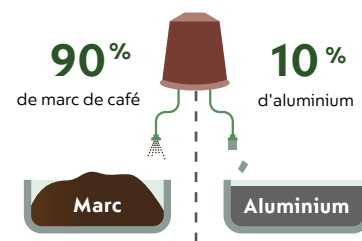
FILIÈRE DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DE NESPRESSO FRANCE

ÉTAPE 1 - COLLECTE

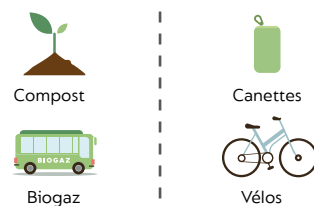


boutiques, points relais, déchetterie, coursiers, entreprises

ÉTAPE 2 - CENTRE DE RECYCLAGE

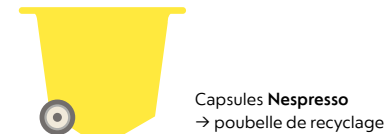


ÉTAPE 3 - SECONDE VIE



FILIÈRE DE COLLECTE SÉLECTIVE EN FRANCE

ÉTAPE 1 - POUBELLE DE RECYCLAGE



ÉTAPE 2 - COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS



Séparation papier, plastique, acier, aluminium, **petits aluminiums**

ÉTAPE 3 - LE FOUR À PYROLYSE



ÉTAPE 4 - SECONDE VIE DE L'ALUMINIUM



30%

des Français peuvent jeter leurs capsules dans la poubelle de tri. Objectif 50% en 2022



L'IMMORTELL ALUMINIUM

Recycler l'aluminium est 20 fois moins énergivore que produire de l'aluminium primaire : c'est donc un **excellent gisement de matière première à faible impact environnemental**. Tout comme le verre, l'aluminium conserve ses propriétés techniques (malléabilité notamment) : il peut donc servir à fabriquer à l'infini tout objet utilisant de l'aluminium, que ce soit de consommation courante (boîte de conserves, gourdes, barquettes alimentaires...) ou plus spécifique et technique comme pour l'industrie aéronautique ou l'automobile. Nespresso a aussi fourni de l'aluminium recyclé issu de ses capsules usagées à différentes marques design et contemporaines pour des éditions spéciales, comme avec les stylos Caran d'Ache, les vélos Velosophy ou les chaises Magis.

REVIVING ORIGINS

La renaissance des terroirs de cafés oubliés

En 2020, nous poursuivons pour la deuxième année notre programme **Reviving Origins** qui a donné lieu à une gamme de **cafés que vous auriez pu ne jamais déguster**. Son objectif ? Faire renaître puis pérenniser des cultures de cafés aujourd'hui en danger. Une façon d'avoir **un impact social et environnemental positifs sur ces régions fragilisées et ce sur le long-terme**. Pour l'instant, puisque le volume des récoltes est encore limité, nous proposons en édition temporaire ces cafés d'exception. En les pérennisant, nous avons espoir de vous les proposer tout au long de l'année.

À travers ce projet, consacré à la renaissance des terroirs de cafés, Nespresso offre un soutien aux populations locales, aux prises avec des problématiques diverses : climatiques, politiques, ou logistiques, avec de vrais manques de ressources. Ainsi nous proposons des solutions pour renforcer le niveau de vie et la résilience des fermiers face à un environnement instable. **Nous accompagnons les fermes partenaires en Colombie, au Zimbabwe et en Ouganda, selon les besoins spécifiques de chacune des régions.**

À terme, nous voulons améliorer la qualité des grains et la durabilité des sols, mais aussi être à l'écoute des besoins des fermiers, dont le quotidien repose bien souvent sur la culture du café seule.

De 2019 à 2023 et sur au moins 5 ans, Nespresso a prévu un plan d'investissement de **9,5 millions d'euros dans le programme Reviving Origins**. Une démarche qui fait partie d'une approche plus globale de Nespresso pour une Qualité Durable avec son programme AAA (voir encadré sur la droite).

Déguster Reviving Origins c'est faire le choix d'un café solidaire et aider à faire renaître des terroirs qui avaient disparu.



"La culture du café est vitale pour beaucoup de communautés dans le monde. Dans certaines régions, la caféiculture est menacée par le changement climatique, les conflits politiques et les aléas économiques. Avec le programme Reviving Origins, Nespresso apporte son soutien à des régions caféicoles fragilisées et les aide à faire renaître ces terroirs de cafés pour soutenir l'économie mais surtout les communautés locales."

Guillaume Le Cunff,
CEO de Nespresso



95%
de notre café est issu des fermes partenaires AAA



UN CAFÉ AAA

Reviving Origins s'inscrit dans une démarche globale pour une qualité durable.

QU'EST-CE QUE LA QUALITÉ AAA ?
Un programme de sourcing né d'une collaboration entre Nespresso, Rainforest Alliance et le Sustainable Agricultural Network, en 2003.

POURQUOI ?
Ce programme assure un approvisionnement en café de la plus haute qualité, tout en préservant les écosystèmes et en améliorant les conditions de vie des caféiculteurs et de leur famille.

COMMENT ?
Nespresso assure des formations et un accompagnement personnalisé à l'aide de 400 agronomes dédiés, sur le terrain. Ce soutien permet aux communautés locales d'améliorer leurs conditions de vie. Nous aidons les communautés locales à mieux vivre : nous avons par exemple mis en place un programme de retraites pour les caféiculteurs en Colombie, permis l'émancipation de femmes agronomes en Éthiopie, etc.



Esperanza de Colombia

Quand solidarité rime avec succès : reconstruire ensemble les terroirs de la région de Caquetá en Colombie.

C'est sur la culture de cet Arabica, né au cœur de la forêt amazonienne, que le quotidien des producteurs du Caquetá repose. Mais voilà : un conflit d'une cinquantaine d'années entre le gouvernement et les FARC a poussé les caféiculteurs à abandonner leurs terres, petit à petit. En 2016, l'accord de paix signé, le café avait quasiment disparu.

Nous avons alors travaillé avec les fermiers locaux et la fédération des caféiculteurs colombiens, pour leur rendre ce qui autrefois les faisait vivre, reconstruire la région et les aider dans leur développement. Une évidence s'est imposée : c'est la collaboration de tous qui constituerait le meilleur terrain de la reconstruction.

Ensemble, après avoir organisé les fermes en coopératives, nous avons veillé à leur offrir un meilleur accès aux ressources, leur transmettre de nouvelles pratiques agricoles durables et améliorer à leurs côtés l'infrastructure de la filière.

Le programme Reviving Origins a permis d'améliorer la productivité de 10% dans la région de Caquetá en Colombie dès la première année (entre 2018 et 2019).

Depuis le début, plus de

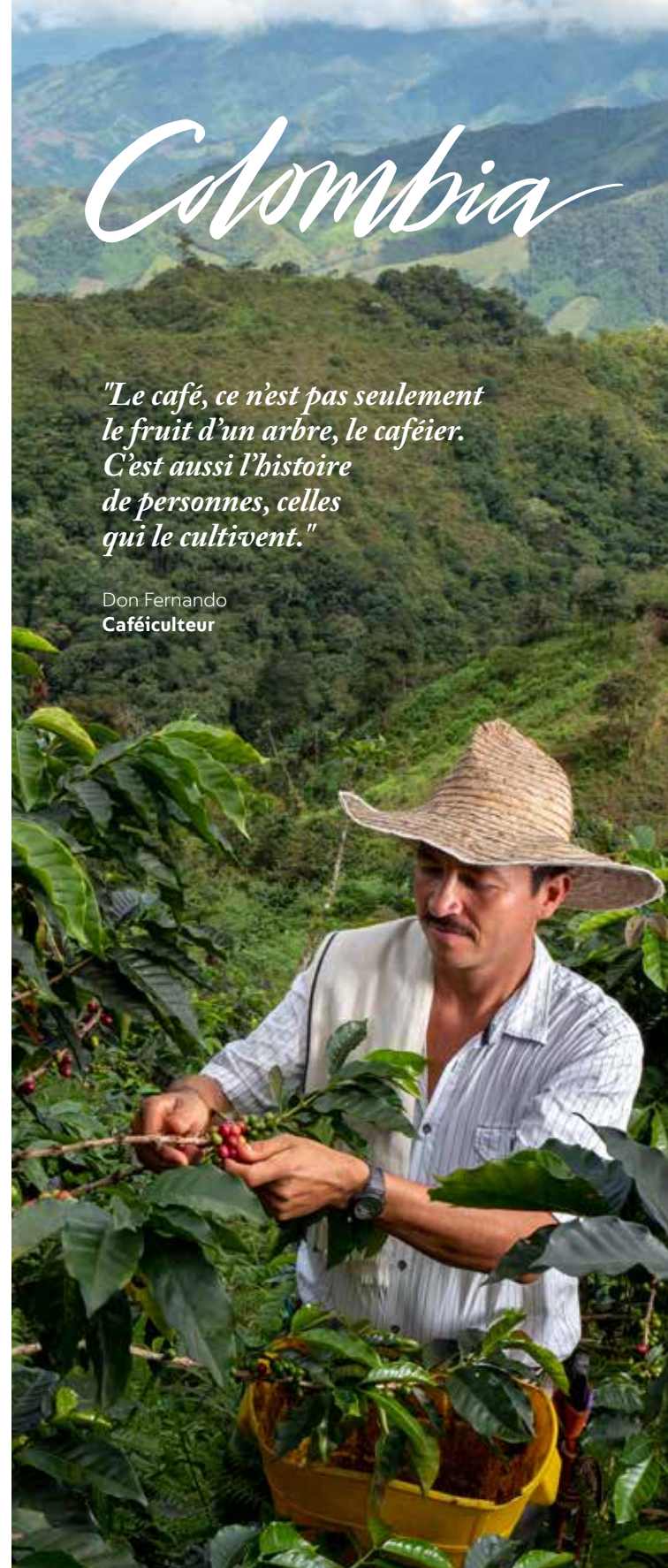
1000

fermiers ont bénéficié du programme. Parmi eux **Don Fernando**, fervent défenseur du projet. Tous ont vu leurs récoltes ainsi que leur quotidien s'améliorer, notamment grâce à l'installation de soixante-huit séchoirs à café solaires, de moulins, de machines à dépulper et de cuves de fermentation.

Colombia

"Le café, ce n'est pas seulement le fruit d'un arbre, le caféier. C'est aussi l'histoire de personnes, celles qui le cultivent."

Don Fernando
Caféiculteur



Don Fernando, caféiculteur de la région de Caquetá



ESPERANZA DE COLOMBIA

– Equilibré et fruité –

Un Arabica rare, doux et fruité, de la région Caquetá, soumis aux vents chauds et froids.



40 ml

ORIGINAL
REVIVING ORIGINS

COLOMBIE

ARABICA

6 € TTC L'étui

INTENSITÉ

5



230 ml

VERTUO
REVIVING ORIGINS

COLOMBIE

ARABICA

11 € TTC L'étui

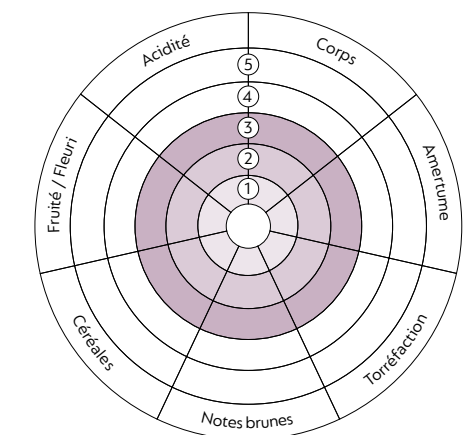
INTENSITÉ

3



Esperanza de Colombia, c'est un savoir-faire ancestral : la torréfaction douce n'écrase pas les notes aromatiques de cet Arabica, cultivé en altitude, donc habitué à des températures basses.

Résultat : des arômes fruités et boisés, une délicate acidité, et un café riche, doux, à l'image des cafés colombiens.



Cette roue des saveurs est valable pour Original

Zimbabwe

Tamuka mu Zimbabwe

Aider les fermiers à revaloriser leurs sols.

Cet Arabica rare du Zimbabwe est cultivé dans les températures fraîches des montagnes d'altitude, un environnement idéal pour la culture du café. Or, à force de catastrophes climatiques et de tensions politiques, sa culture a diminué.

En 2017, le pays a transité vers une phase d'apaisement. Nous nous sommes alors donné comme mission de redonner vie aux toutes petites plantations de cafés qui perduraient. En améliorant le quotidien des fermiers et en offrant le soutien agronome dont les fermes ont besoin. Au fil du temps nous sommes parvenus à maintenir la production, seule source de revenus des caféiculteurs locaux, qui ne bénéficient pas de ressources issues d'autres cultures (fruits etc.).

Le programme Reviving Origins a permis d'améliorer la productivité de 9% dans les régions de l'Est du Zimbabwe entre 2018 et 2019.

de 15000 à 500

tonnes par an. C'est la perte de volume de récoltes du café dans cette région observée des années 1980 à 2016. Le café était alors quasiment en voie de disparition.

UNE TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA TRANSPARENCE

Pour la première année, Nespresso rend ses données publiques grâce à la technologie de blockchain. Introduit pour le Zimbabwe, une nouvelle plateforme va permettre de tracer le café AAA venu des fermes du Zimbabwe et leur chemin jusque dans le centre de production à Lausanne en Suisse. Le programme AAA pour une Qualité Durable permet d'assurer une traçabilité à la ferme pour 95% de nos cafés. Aujourd'hui les utilisateurs de la technologie de blockchain vont pouvoir zoomer sur une ferme spécifique et se renseigner sur le détail du volume de cafés produit et le montant acheté par Nespresso.



Jesca Kagai, caféicultrice dans la vallée de Honde

"Nous savons que les consommateurs ont de plus en plus envie de savoir d'où viennent exactement leurs cafés. Grâce à notre programme AAA nous avons la traçabilité à la ferme de nos cafés depuis 15 ans déjà. Je suis fier de savoir qu'aujourd'hui grâce à cette technologie de blockchain nous allons encore plus loin en invitant nos consommateurs à découvrir les fermiers derrière leur café Tamuka mu Zimbabwe".

Guillaume Le Cunff,
CEO of Nespresso

TAMUKA MU ZIMBABWE

– Vif et Fruité –

Un Arabica rare du Zimbabwe, cultivé dans les montagnes.



40 ml

ORIGINAL
REVIVING ORIGINS

ZIMBABWE

ARABICA

6 € TTC L'étui

INTENSITÉ

5



40 ml

VERTUO
REVIVING ORIGINS

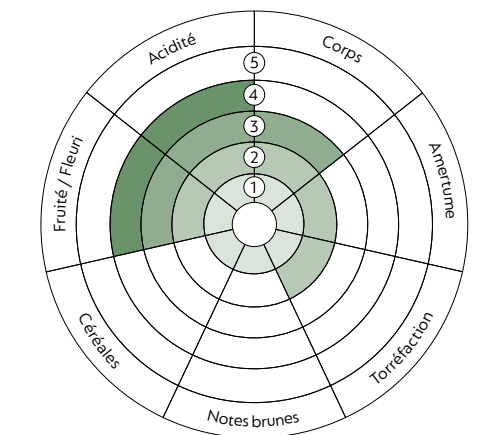
ZIMBABWE

ARABICA

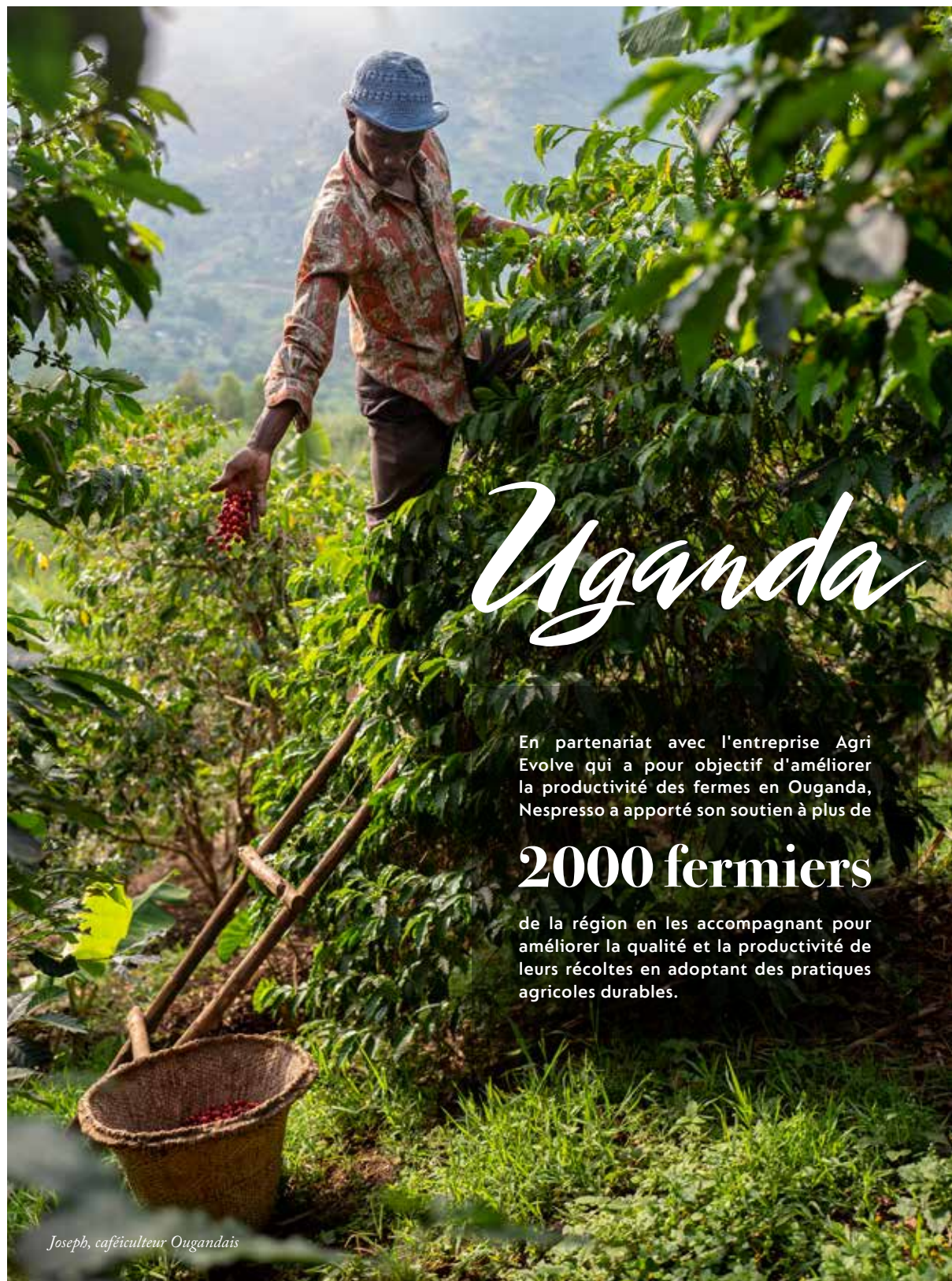
6,50 € TTC L'étui

INTENSITÉ

5



Toute la force aromatique de ce café réside dans la fermentation de l'arabica, qui souligne à la perfection sa complexité. Ses délicates notes fruitées, entre fruits rouges, groseilles et canneberges, offrent aussi une fine acidité.



Uganda

En partenariat avec l'entreprise Agri Evolve qui a pour objectif d'améliorer la productivité des fermes en Ouganda, Nespresso a apporté son soutien à plus de

2000 fermiers

de la région en les accompagnant pour améliorer la qualité et la productivité de leurs récoltes en adoptant des pratiques agricoles durables.

Joseph, caféiculteur Ougandais

Amaha awe Uganda

Transmettre des pratiques agricoles durables, pour respecter la haute qualité du café.

C'est en altitude et sur les sols fertiles des montagnes du Rwenzori, aussi appelées les montagnes de la Lune, que cet Arabica exceptionnel pousse.

Traditionnellement, il était cultivé sous une version ancestrale de permaculture (sous des bananiers, à côté de manioc et arachides pour la consommation locale, mais aussi pour garantir aux fermiers des revenus supplémentaires). Or, le savoir-faire de la tribu Bazonko est en voie de disparition. Et pour cause : le café a été négligé à la fois par les exportateurs, marchands et torréfacteurs du pays. D'où l'injuste et mauvaise réputation du café Rwenzori.

D'abord la terre. Nous travaillons ensemble pour développer les bonnes pratiques agricoles qui sont à l'origine de la récolte d'un grand café.

Ensuite le traitement du café. Longtemps les cerises ont été cueillies trop tôt, vendues vertes, empêchant le café de révéler toutes ses qualités organoleptiques. Nous garantissons une récolte uniquement lorsque la cerise est arrivée à maturité. **Enfin l'acheminement.** Traitées par notre partenaire local, elles sont ensuite transportées jusqu'à des moulins et acheminées vers des stations d'achat.

"Notre partenariat avec Nespresso nous a permis de soutenir durablement les fermiers de la région du Rwenzori. Les caféiculteurs ont enfin l'opportunité de présenter un café de qualité sur le marché. En résultent de meilleurs revenus et l'espoir d'un futur plus stable pour leurs familles, leurs communautés et les générations à venir."

Jonny Rowland,
Fondateur de l'entreprise Agri Evolve.

AMAHA AWE UGANDA

– Vif et Fruité –



40 ml

ORIGINAL
REVIVING ORIGINS

UGANDA

ARABICA

6 € TTC L'étui

INTENSITÉ

8



150 ml

VERTUO
REVIVING ORIGINS

UGANDA

ARABICA

8 € TTC L'étui

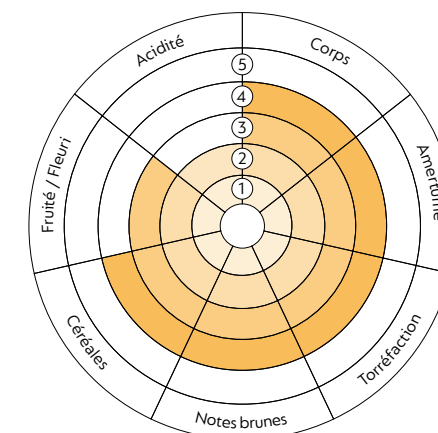
INTENSITÉ

6



Un Arabica rare du Zimbabwe, cultivé dans les montagnes.

Les surprenantes notes de santal d'Amaha awe Uganda sont encore difficiles à obtenir, mais chaque année nous vous apporterons davantage de cet Arabica riche, au caractère sauvage et floral.



Cette roue des saveurs est valable pour Original

HISTOIRE DES NOUVEAUX USAGES DU CAFÉ



En 1986, lorsque Nespresso se crée, c'est d'abord pour offrir à chacun la possibilité de reproduire à la maison un parfait espresso.

Les créateurs avaient aussi senti chez les amateurs de café un besoin d'accéder simplement à une grande qualité de café, quel que soit le moment, quel que soit l'endroit. La capsule naît en même temps que la certitude d'avoir le meilleur café dans sa tasse, en un seul geste.

Mais il n'y a pas que l'espresso dans la vie. 30 ans plus tard, avec sa technologie Vertuo, Nespresso cherche à répondre à un besoin évolutif en matière de café, venu non plus d'Europe mais des pays anglo-saxons : des tasses de café plus grandes, mais pas que. Au diapason des tendances de consommation, se crée une gamme spécifique autour de trois catégories : Milk, Flavoured et Ice. Nouvel enjeu pour la marque : retrouver la qualité de son café, quelle que soit sa consommation, que ce soit un café au lait, aromatisé ou glacé.

DES CAFÉS RÉINVENTÉS

Le café peut se réinventer à l'infini : infusé à froid, en dose inversée avec le flat white, du lait végétal (soja, avoine, amande...), avec de l'eau de coco, des épices, ou en pairing salé. On revisite les cafés classiques en les aromatisant au sirop vanille, noisette, amande, orgeat.. au naturel avec du sirop d'érable, de la cardamome, de la cannelle, ou avec beaucoup d'audace avec des jus, comme dans le café éthiopien, de plus en plus consommé en Occident, où on marie le café au jus de pamplemousse.



Trois tendances à la loupe

LES CAFÉS LACTÉS

Pour les plus gourmands, les tasses de café rallongées offrent la possibilité d'être mariées à du lait, pour accompagner le réveil ou l'après-midi d'un plaisir plus généreux. Le café s'adoucit dans le cappuccino, le latte, ou le flat white, qui inverse le dosage du café et du lait. Cette tendance venue des pays anglo-saxons ne cesse d'être réinventée

20% des tasses sont consommées au petit déjeuner, 74% de ces tasses sont de grandes tasses, soit plus de 200 ml. 21% des consommateurs de café ajoutent du lait dans leur boisson. Au Royaume-Uni, 66% plébiscitent des cafés préparés dans différents styles « locaux » : à la turque, à la vietnamienne (un café robusta allié à du lait concentré) ou avec des teintes latino-américaines, en ajoutant de la horchata (boisson à la texture laiteuse faite à base de riz).*



LES CAFÉS AROMATISÉS

On réinvente aussi le café en l'aromatisant. En twistant les cafés classiques et en ajoutant du sirop vanille, noisette, amande, orgeat, dans des recettes gourmandes, on varie les plaisirs café et on retrouve nos saveurs favorites.

Plus de la moitié des buveurs de café français entre 16 et 44 ans sont friands de nouveautés, tandis qu'aux États-Unis, ces consommateurs veulent goûter des cafés des saveurs gourmandes, comme la vanille.*



LES CAFÉS GLACÉS

En témoigne le succès de la boisson phare du moment, le Dalgona, les amateurs de cafés froids sont de plus en plus nombreux : le marché mondial croît de 21% chaque année, séduisant de plus en plus d'amateurs de recettes glacées.

Les États-Unis ont lancé ce mouvement à grande échelle, les ventes de café extrait à froid ont augmenté de pas moins de 580% entre 2011 et 2016. En France, seul 3% se sont laissés tenter par l'expérience.*

Alors soyez précurseur et rejoignez la tendance en goûtant à notre gamme Barista Ice, que nous proposons en édition limitée chaque été depuis 3 ans, des cafés imaginés pour être dégustés en version glacée.



Barista Creations

À l'écoute de cette tendance, en 2020 nous vous proposons de nombreuses nouvelles expériences à découvrir, pour vous improviser barista le temps d'un café.

LA GAMME DÉDIÉE AUX CAFÉS AROMATISÉS



ORIGINAL



VANILLA ÉCLAIR,
une tasse pleine de douceur.

4,50 € TTC L'étui

VERTUO



VANILLA CUSTARD PIE,
un parfum de réconfort.

6,00 € TTC L'étui



CARAMEL CRÈME BRÛLÉE,
la crème du café.

4,50 € TTC L'étui



CARAMEL COOKIE,
un retour en enfance.

6,00 € TTC L'étui



COCOA TRUFFLE,
un café dans une tasse de velours.

4,50 € TTC L'étui



HAZELINO MUFFIN,
la bouchée sucrée du matin.

6,00 € TTC L'étui

DÉCOUVRIR

LA GAMME DÉDIÉE AUX CAFÉS LACTÉS



ORIGINAL



CORTO,
l'intense générosité.

4,30 € TTC L'étui

VERTUO



BIANCO LEGGERO,
un tourbillon de douceur.

5,00 € TTC L'étui



SCURO,
un parfait équilibre.

4,30 € TTC L'étui



BIANCO FORTE,
l'intensité équilibrée.

6,00 € TTC L'étui



CHIARO,
la douceur gourmande.

4,30 € TTC L'étui

LA GAMME DÉDIÉE AUX CAFÉS GLACÉS

VERTUO FOR ICE



ICE LEGGERO,
l'art de la délicatesse version glacée.

5,50 € TTC L'étui



ICE FORTE,
une intense expérience aromatique givrée.

6,50 € TTC L'étui

ÉDITION LIMITÉE ÉTÉ 2020



S'IMPROVISER BARISTA À LA MAISON

Que ce soit pour vous donner de l'inspiration ou parfaire vos classiques, nous vous proposons quatre recettes lactées, réalisées grâce à notre machine Vertuo Next ou à l'aide de notre système Aeroccino.



Cappuccino d'amour rosé

100 ml de lait de soja
10 ml de jus de betterave
1 pincée de poudre de cardamome
1 capsule Espresso de Vanilla Éclair Gamme Original

Versez 100 ml de lait de soja dans l'Aeroccino. Ajoutez 10 ml de jus de betterave et une pincée de poudre de cardamome, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton pour obtenir une mousse chaude.

Versez la mousse de lait de soja dans une tasse à cappuccino et ajoutez votre espresso Vanilla Éclair sur le dessus.

Vanilla Custard Pie & Lavender Latte

200 ml de lait demi-écrémé
1 capsule Mug de Vanilla Custard Pie Gamme Vertuo
10 ml de sirop de lavande
1 g de brins de lavande frais

Versez 200 ml de lait demi-écrémé dans l'aeroccino et ajoutez 10 ml de sirop de lavande. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton pour obtenir une mousse chaude.

Dans un grand verre à recette, versez votre café Vanilla Custard Pie. Ajoutez la mousse de lait sur le dessus. Garnissez de lavande fraîche sur la mousse de lait.



RÉALISER UNE MOUSSE DE LAIT AVEC LA TECHNIQUE DU MASON JAR

1. Procurez-vous un bocal à conserve ou un Mason Jar. Versez-y du lait froid jusqu'à la moitié puis fermez-le de façon hermétique.
2. Secouez-le très énergiquement pendant 1 minute.

3. Retirez le couvercle et faites chauffer le bocal dans un four à micro-ondes pendant 30 secondes.
4. Versez délicatement sur votre café à l'aide d'une cuillère.



Le latte parfait

1 capsule Mug de Bianco Forte Gamme Vertuo
220 ml de lait

Préparez le café Bianco Forte dans un grand verre à recette.

Versez les 220 ml de lait froid dans votre Aeroccino et réalisez une mousse chaude. Versez le lait chaud sur le café puis ajoutez une couche de mousse sur le dessus à l'aide d'une cuillère.

Le réconfortant cappuccino

1 capsule Lungo de Corto Gamme Original
150 ml de lait entier
Une demi-cuillère de chocolat amer

Préparez votre café Corto dans une tasse à cappuccino. Versez le lait froid dans un Aeroccino pour le faire mousser.

Si vous souhaitez réaliser votre mousse de lait vous-même, utilisez la technique du Mason Jar (voir encadré en haut de la page). La mousse doit être onctueuse et aérée.

Déposez lentement la mousse sur le café et saupoudrez d'une demi-cuillère à café de chocolat en poudre.



SHOPPING

Parce que nous ne donnons pas seulement une seconde vie à nos capsules mais que nous nous engageons pour l'économie circulaire dans toutes nos actions, découvrez notre sélection shopping spéciale recyclage avec la nouvelle machine Vertuo Next, un stylo fait en partenariat avec la célèbre maison Caran d'Ache et notre sac de recyclage offert à tous nos clients !



Vertuo Next Marron aux finitions Bronze.
Crédit Photo ©meganeardrighi Meg&Cook

Vertuo Next

28 variétés de café de haute qualité dans 5 longueurs de tasses, c'est la promesse de notre nouvelle machine Vertuo, dont le design a été repensé cette année : plus compact et avec des finitions design. Si elle est résolument innovante, elle est aussi toujours plus écologique : elle est à présent composée de 54% de plastiques recyclés. Elle se met également en veille automatiquement après 2 minutes d'inutilisation pour une meilleure économie d'énergie. Enfin son packaging est fait à 95% de matériaux recyclés et est 100% recyclable.

Vertuo Next est disponible dans les modèles suivants :

- Machine Vertuo Next (coloris : rouge, blanc, anthracite, gris), 149€
- Machine Vertuo Next Premium (coloris : marron, noir), 179€
- Machine Vertuo Next Deluxe (coloris : Pure Chrome, Chrome intense), 199€

Plus d'infos sur : www.nespresso.com/fr/fr/experience-vertuo

LE SAVIEZ-VOUS ?

La machine joue un rôle important dans l'empreinte environnementale d'un café.

C'est elle qui détermine la quantité d'eau et d'énergie utilisée pour faire un café. La quantité d'eau est clé, et la consommation énergétique de la machine aussi ! Toutes nos machines s'éteignent automatiquement après 9 minutes d'inactivité, et ce depuis 2011 déjà ! **Cette innovation nous a permis, à l'époque, de réduire de près de 20% l'empreinte carbone de notre tasse de café !** Nous travaillons à réduire encore ce temps sur les nouveaux modèles de machines comme en atteste la Vertuo Next qui s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes d'inactivité.



Recyclons !

Afin de vous permettre de conserver vos capsules usagées à l'abri de la chaleur et de l'humidité chez vous avant de les recycler, Nespresso vous offre gratuitement ce sac design hermétique à chaque commande ou achat en boutique ou sur le site de Nespresso.

Caran d'Ache

Une nouvelle série stylo Caran d'Ache est conçue cette année : cette fois violette, à partir de la capsule Arpeggio recyclée. Découvrez son design et son élégance, caractéristique de la maison, sur le site

www.carandache.com

Une façon de célébrer ensemble, pour Nespresso et Caran d'Ache, leurs valeurs d'innovation, de qualité et de durabilité.



NESPRESSO SOUTIENT LE 7^{ÈME} ART

Des premiers pas au tapis rouge

Depuis ses débuts, Nespresso a toujours soutenu la créativité et l'innovation. Au cinéma, cela s'illustre à travers le soutien des réalisateurs reconnus comme des plus émergents. Parce qu'**être à l'écoute des esprits créatifs et audacieux est au cœur de l'ADN de Nespresso** qui leur doit sa genèse mais aussi son expansion.

Si Nespresso soutient le cinéma d'envergure internationale comme Partenaire Officiel du **Festival de Cannes**, elle soutient aussi le cinéma émergent avec le **Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique** et également la nouvelle création cinématographique à travers sa propre sélection de courts métrages, **Nespresso Talents**. Chaque année durant la quinzaine, des premiers pas au tapis rouge, Nespresso vit au rythme de la croisette sur la Plage Nespresso.



*Celine Sciamma, Marina Fois, Bertrand Bonello
Dîner Plage Nespresso - Cannes 2019*



La Semaine de la Critique, un passage incontournable pour les grands réalisateurs

La Semaine de la Critique, une section parallèle au Festival de Cannes, récompense un réalisateur pour son premier ou second long métrage. Elle remet depuis 9 ans le **Grand Prix Nespresso** lors de la quinzaine.

Beaucoup des réalisateurs de renom y ont fait leurs débuts, comme Arnaud Desplechin, Léos Carax, Ken Loach, Gaspar Noé, François Ozon ou encore Guillermo del Toro.

En 2019, le lauréat du 9^{ème} Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique était **"J'ai perdu mon corps"**. Depuis le film d'animation au scénario original a été nommé aux Oscars et reçu deux Césars. Il faudra patienter à 2021 pour connaître le 10^{ème} Grand Prix Nespresso.

Dans cette situation liée au Covid 19, le Festival de Cannes et ses sections parallèles comme la Semaine de la Critique prennent acte que le report de la quinzaine envisagé n'est plus possible. Par conséquent ils ont le regret d'annoncer l'annulation de leur édition cannoise 2020.



Jury Talents France Boris Diaw & les 3 lauréats Nespresso Talents France - Plage Nespresso - Cannes 2019

Nespresso Talents, à la recherche des cinéastes de demain.

2020 signe la 5^{ème} édition de **Nespresso Talents**. La sélection récompense des courts métrages de réalisateurs en herbe invités à s'illustrer sur un thème qui change tous les ans. Cette année le sujet fait écho aux problématiques d'un monde durable : les **cercles vertueux**. Pour participer, les jeunes pousses du cinéma doivent donner leur point de vue au format vertical ou 9x16 (smartphone), qui fait désormais partie de nos quotidiens connectés.

Nespresso a tenu que pour chaque film participant, **10 arbres soient plantés en Colombie**, pour préserver une zone de production de café, particulièrement touchée par le dérèglement climatique.

Mike Horn officie cette année dans le jury de la sélection Internationale. Sa lutte pour le respect de la nature et pour des modes de vie plus durables n'est plus à prouver. Il sera accompagné dans le jury de la sélection France par **Guillaume Laurant**, le scénariste du dernier **Grand Prix Nespresso**, le film d'animation **"J'ai perdu mon corps"** et du très connu **"Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain"**.

«Je suis heureux de voir que Nespresso a maintenu ce concours malgré les eaux étranges dans lesquelles nous naviguons actuellement. De mon côté, je ne peux qu'encourager les gens à voir le bon côté des choses et à trouver un moyen de mettre leur temps et leur énergie au profit d'une bonne cause.»

Mike Horn
Jury Talents 2020

À ses côtés, **Déborah François**, actrice belge qui était en tête d'affiche du film **"L'enfant"**, des frères Dardenne, qui a obtenu la Palme d'Or en 2005. Nespresso Talents représente aujourd'hui un véritable tremplin sur la scène cinématographique, en témoigne le parcours de la jeune réalisatrice tchèque **Daria Kashcheeva**. **Après avoir gagné un prix au concours Nespresso Talents République Tchèque en 2017, elle est nommée aux Oscars en 2020 dans la catégorie des courts métrages.**

LE MOT

ENTRE LES LIGNES DU CAFÉ

SURCYCLAGE

Rien ne se perd,
tout se (re)valorise



Lorsque l'ingénieur **Reiner Pilz** emploie le terme "surcyclage" pour la première fois, en 1994, c'est pour montrer du doigt les sociétés occidentales qui ne "pensent" plus leurs objets qu'à usage unique : une fois utilisés, ils sont considérés comme périmés. Or, dès cette époque, Reiner Pilz a déjà observé des pratiques vertueuses dans des pays en voie de développement, soucieux de maximiser leurs ressources et réinventer leurs déchets.

Surcycler signifie littéralement "revaloriser par le haut". C'est donc l'action de créer et recycler à l'infini... mais cela ne s'arrête pas là. Le surcyclage consiste à réintroduire des déchets dans la chaîne de consommation : on cherche à réinjecter la valeur de l'ancien au nouveau produit, voire **recréer un objet** avec une utilisation complètement différente de l'originelle.

Aujourd'hui on peut surcycler avec du carton, du caoutchouc, de l'acier, du plastique et des textiles... Mais **l'aluminium**, comme le verre, a la particularité d'être **100% recyclable et à l'infini** sans perdre en qualité.

Ainsi, les capsules Nespresso connaissent une deuxième vie ou une infini-ème vie en devenant des canettes, des opercules de yaourts... mais aussi des **chaises**, des **stylos** ou des **vélos** entre les mains de designers, qui donnent corps à leurs idées en réinventant le matériau.

Le **marc de café** n'est pas en reste. Il se réinvente lui aussi dans de nouveaux usages : engrais, masque de beauté, mug en matière entièrement naturelle etc.



LE MOT

S'OUVRIR



Ella-Aflalo, Cake-Café

RECETTES

"De la tasse à l'assiette" recense les recettes imaginées exclusivement pour Nespresso par des Chefs. Découvrez les accords cafés étonnants de Philippe Conticini, Simone Tondo, Katsuaki Okiyama, Ella Aflalo et bien d'autres : nespresso.com/evenements/gastronomie



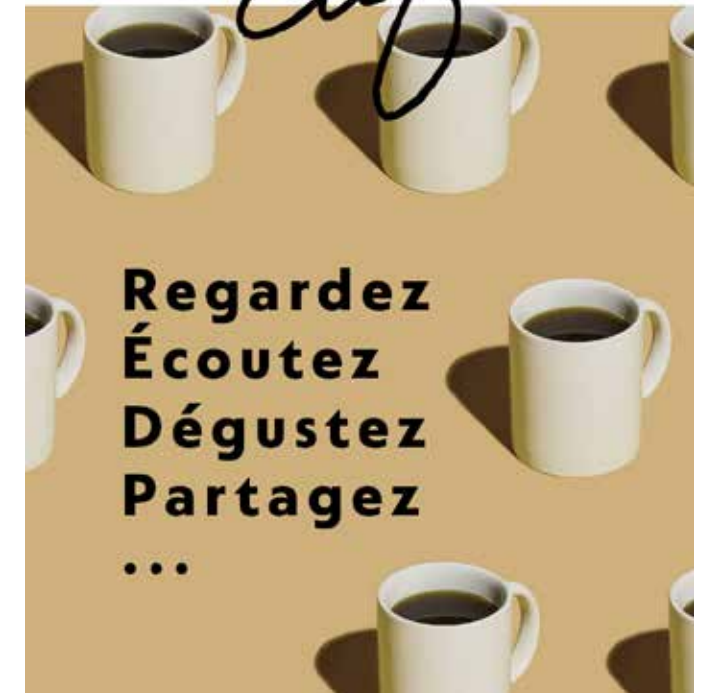
NESPRESSO
TALENTS 2020

Un café-ciné avec Nespresso Talents.

Le concours Nespresso Talents 2020 récompense les meilleurs courts-métrages (aussi courts qu'un espresso italien) filmés à la verticale sur le thème "**Les cercles vertueux**" à partir de fin juin. En attendant les lauréats, découvrez les films des précédentes éditions sur : nespresso.com/talents.

LE TEMPS
D'UN

café



INSPIRATION

Le temps d'un café...

Nespresso vous propose sur son compte Instagram des idées originales à découvrir, voir, déguster, écouter... le temps d'un café ! Une exposition virtuelle, une recette, un court métrage, un podcast. De quoi allier l'utile à l'agréable !

[@nespresso.fr](https://www.instagram.com/nespresso.fr)

AGENDA

NESPRESSO®

WHO ELSE?*



Nos capsules sont en aluminium 100 % recyclable.
Nous nous engageons à vous simplifier le recyclage.
Et **qui d'autre que vous** pour nous aider à les recycler ?

NESPRESSO AGIT POUR LE RECYCLAGE.

Vos solutions de tri sur [Nespresso.com/agit](https://www.nespresso.com/agit)

*what else? ***

* Qui d'autre ?

** Quoi d'autre ?

