

Pellicule argentée de café

(en anglais : coffee silver skin, coffee chaff ou encore coffee husk)

Type de matière : matière organique

Description générale :

La pellicule argentée (1) est une couche très fine qui recouvre les deux grains de café et qui se détache lors de la torréfaction. Elle représente 4,2% du poids total du grain. C'est le résidu solide le plus abondant généré lors de la torréfaction des grains de café.



Propriétés chimiques et physiques :

- Riche en fibres alimentaires (~60 g/100 g)
- Riche en protéine (~12g/100g)
- Faible en gras (moins de 3g/100g)
- Présence de minéraux (8g/100g), principalement potassium (5g/100g), magnésium (2g/100g) et calcium (0,5g/100g)



Liste des débouchés potentiels



Élevage d'insectes

La pellicule argentée peut être utilisée comme agent structurant dans le mélange servant de milieu de croissance pour les insectes¹.



Valorisation alimentaire

Intégrer la poudre de pellicule argentée peut réhausser les valeurs nutritives de certains produits². Elle peut aussi être utilisée comme farine dans des recettes de viennoiseries ou biscuits³. Une étude démontre aussi qu'elle permettrait de réduire les effets indésirés du stevia sur les propriétés physiques d'un biscuit⁴.



Cosmétique

La pellicule argentée peut aussi être intégrée dans des produits cosmétiques⁵. Elle aurait des effets bénéfiques pour la peau.

Sources : 1. [Quebeccirculaire](#) (2021) ; 2. [Martuscelli et al.](#) (2021) et [Gobena Gemechu](#) (2020) ; 3. [Simard](#) (2023) ; 4. [Garcia-Serna et al.](#) (2014), 5. [Grigolon et al.](#) (2023).