



Thé ou café ?



Les effets de la caféine (contenue aussi bien dans le thé que dans le café) sont connus depuis des siècles : augmentation de la vigilance, sensation de bien être, bonne humeur, dynamisme, meilleure concentration, etc.

Mais l'action d'une tasse de thé ou de café va bien au-delà. En effet, les pauses café/thé lors de réunions favorisent les contacts entre les différents participants et permettent parfois de débloquer des situations conflictuelles.

Pour préserver les qualités intrinsèques du thé ou du café, il est essentiel d'utiliser des ustensiles adéquats. Aussi, l'usage combiné de la caféine et de la pause café/thé a permis aux deux normes suivantes d'arriver à maturité au sein du groupe CEN/TC 194/WG 1 "*Ustensiles de cuisine*" dont le secrétariat est assuré par la France.

NF EN 13248 *Articles culinaires - Cafetières à usage domestique à chauffage indépendant - Définitions, prescriptions et méthodes d'essai (D 21-303)*

NF EN 13750 *Bouilloires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Prescriptions et méthodes d'essai (D 21-302)*



Pour plus d'informations, vous pouvez vous adresser à Mme V. MOUZAN (v.mouazan@unm.asso.fr)