



## Mieux emballer les produits

Biotifood, un projet de recherche sur les emballages éco-conçus (voir *Echobio* 15) innove et le saucisson sec de l'entreprise vendéenne Bioporc en profite. En lien avec le syndicat des transformateurs de produits bio des Pays-de-la-Loire, il a mis au point un carton antigras qui, grâce à une pellicule de cellulose, remplace le traditionnel sachet plastique. "La cellulose évite le recours au polyéthylène couramment utilisé, le carton sert de planche à découper et l'ensemble est 100 % biodégradable et recyclable", explique Vincent Lafaye, de la société nantaise Food Development, conceptrice du projet. L'objectif est de réduire au maximum l'impact environnemental sur toute la chaîne de fabrication, en cohérence avec

la bio. "L'analyse du cycle de vie d'un emballage s'avère souvent catastrophique, surtout quand il cumule plusieurs matériaux", ajoute le chercheur. La recherche s'oriente notamment vers le chanvre, dont une filière existe en Vendée, ou l'ortie, "pleine de qualité". Biotifood s'intègre à un projet global d'innovation sur le design et les éco-matériaux, initié par la région des Pays-de-la-Loire, qui compte créer une véritable plateforme régionale réunissant chercheurs, étudiants, fabricants et industriels, et pas seulement pour l'alimentaire.