

PAYS-DE-LA-LOIRE

Biotifood s'emballa pour les produits bio

Les emballages des produits bio ne sont pas toujours réalisés en cohérence avec l'esprit du bio et peuvent avoir un impact environnemental désastreux. Le projet Biotifood, mené par un collectif d'entreprises, vise à y remédier. En lien avec le syndicat des transformateurs de produits bio et Interbio des Pays-de-la-Loire, des emballages éco-conçus pour le jus de fruits, soupes ou salades traiteurs sont à l'étude depuis début 2009. La première

réalisation aboutie est un cartonnage pour le saucisson sec de l'entreprise vendéenne Bioporc. *"Sa double fonction lui permet de servir également de planche à découper, explique Vincent Lafaye, de la société nantaise Food Development, un des acteurs du projet. Le carton est anti-gras par une pellicule 100 % cellulose qui remplace le polyéthylène couramment utilisé et l'emballage est totalement biodégradable et recyclable."* Plusieurs autres pistes sont

à l'étude, à partir de chanvre ou encore d'ortie, aux multiples propriétés. Pour la société Bioporc, le projet est motivant mais gourmand en temps. *"L'emballage est économiquement viable, il nous reste à valider l'impact environnemental une fois le produit commercialisé"*, précise Jérôme Lebrun, son directeur. Le saucisson sec, d'une production de 50 t/an, est actuellement vendu sous emballage plastique traditionnel, exclusivement dans les circuits spécialisés bio.

Son nouvel écrin éco-conçu devrait apparaître en septembre prochain. Le projet Biotifood est soutenu par la région des Pays-de-la-Loire dans le cadre d'un vaste programme sur le design et les éco-matériaux. Une véritable plateforme régionale sur le sujet est en train d'émerger, réunissant chercheurs, étudiants, fabricants et industriels, et pas seulement pour le secteur alimentaire.

Frédéric Ripoché

www.biotifood.com