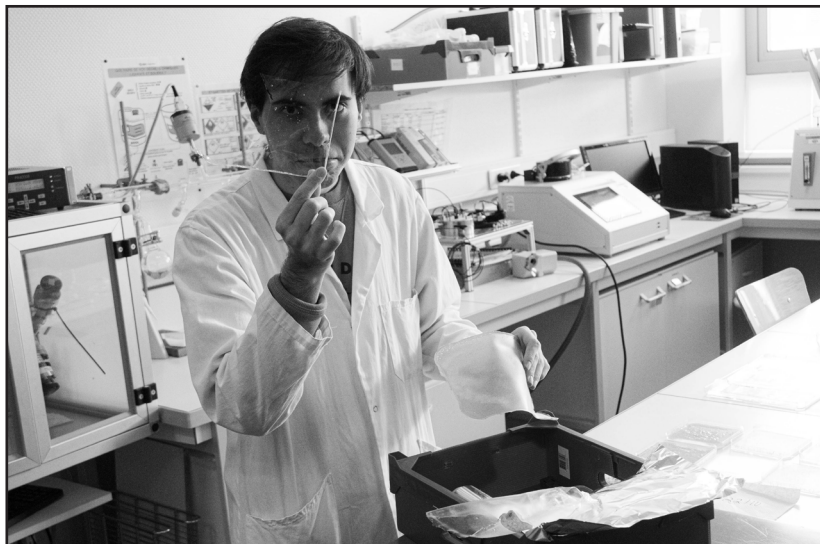


FABRIQUER DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE BIODÉGRADABLE

➔ BIOTECHNOLOGIE ALIMENTAIRE



CLÉMENT POULAIN est jeune chercheur au laboratoire Procédés Alimentaires et Microbiologiques à Dijon. Son équipe s'intéresse aux aliments et aux boissons, notamment pour mieux les conserver. Clément cherche à améliorer les emballages plastiques biodégradables, pour les rendre plus facilement utilisables par les industriels... Il étudie comment ces plastiques biodégradables pourraient être fabriqués à partir du recyclage de restes de nourriture. Ses recherches pourraient permettre de réduire le gaspillage alimentaire.

« Quand je dis que je travaille sur les plastiques les gens me regardent de travers. Ils changent vite d'avis quand je commence à les manger devant eux ! »

Clément Poulain

Pour réduire le gaspillage alimentaire dans le monde, la majorité de la nourriture est emballée. Le plastique est beaucoup utilisé. En général peu cher et léger, le plastique est surtout résistant. Mais c'est un problème pour l'environnement car il ne disparaît pas dans la nature. Des nouveaux plastiques plus respectueux de l'environnement existent mais ils ne sont pas assez répandus en industrie. En effet, ils ne sont pas assez efficaces, sont trop chers ou ne conviennent pas pour tous les aliments. Pour correctement conserver la nourriture, il faudrait que ces emballages laissent moins passer l'humidité et l'air. Clément et ses collègues cherchent donc à les améliorer afin de remplacer facilement les plastiques les plus polluants.

Son défi est de créer une fine couche à appliquer sur les emballages pour les rendre plus imperméables. Pour cela, il a cherché des ingrédients

naturels pour fabriquer des plastiques biodégradables. Comme les entreprises alimentaires méditerranéennes ne recyclent pas les restes de poisson, il a eu l'idée de les utiliser comme matière première naturelle.

La nourriture contenue dans un emballage étant souvent humide, il teste plein d'ingrédients différents pour trouver celui qui empêche le plus l'eau de traverser. Il vérifie ensuite la résistance des emballages créés. Une fois fini, il regarde si les emballages sont bien assemblés et s'ils augmentent bien le temps avant que l'aliment ne périsse.

Toutes les expériences de Clément permettront de comprendre comment bien utiliser ces nouveaux emballages pour conserver la nourriture. Il espère alors emballer des plats fabriqués en Méditerranée, comme la soupe de poisson ou la ratatouille.

LES OBJECTIFS

- + Améliorer les plastiques biodégradables et les fabriquer à base de produits naturels sensibles à l'eau
- + Aider l'industrie à utiliser les plastiques moins polluants pour conserver les aliments
- + Recycler les restes de poisson et contribuer à allonger la durée de vie des plats fabriqués en Méditerranée