

Bientôt des emballages comestibles ?

23 juin 2012

Pour réduire la quantité de déchets liés au suremballage, la start-up franco-américaine Wikicells déclare avoir mis au point **des emballages comestibles**. Réalisés, soit sous forme de boîte classique ou de coque à partir de bagasse (pulpe de canne à sucre), soit sous forme de membrane fabriquée à partir d'aliments variés (ex : chocolat, tomate), ils peuvent recouvrir tous les types d'aliments. Ces emballages étant comestibles, il faut les passer sous l'eau avant de les consommer et ils auront **une date de péremption**. « Il faudra éduquer le consommateur à ce nouveau type de produits », a déclaré le fondateur de la start-up, professeur à Harvard. Les premiers produits seront mis en vente cet automne au Laboratoire, un lieu d'exposition installé à Paris.

Source : [RIA, La revue de l'industrie agroalimentaire](#)