Wikipearl, l’emballage comestible

25 juin 2013

La start-up WikiFoods, basée à Cambridge (Californie) et à Paris, a pour objectif de développer des formes comestibles de conditionnements de produits alimentaires et boissons. Elle a mis au point WikiPearl, un produit qui peut être décliné sous forme de glace, yaourt, fromage ou cocktail, et qui consiste en plusieurs couches d’alginates, d’isomats et autres liants, qui viennent former une peau comestible autour de n’importe quel aliment, sur le modèle de la peau d’un fruit.

Cet emballage est donc comestible et il peut être lavé à l’eau sans subir altération ni modification de goût. En outre, il est adapté à la consommation nomade : ainsi, la glace WikiPearl fond beaucoup moins vite qu’une glace classique.

Ce produit, dont la technologie a nécessité 20 dépôts de brevets, peut être testé depuis juin au WikiBar (4, rue du Bouloi, 75001 Paris) et devrait bientôt être commercialisé en grandes surfaces.

Céline Laisney, Centre d’études et de prospective

Source : WikiPearl