

Industrie agroalimentaire : ces emballages qui se mangent et qui ne polluent pas

Ils débarquent petit à petit dans l'industrie agroalimentaire et les professionnels en sont de plus en plus friands : les emballages 100% comestibles ou biodégradables. ...

De plus en plus en vogue, les emballages comestibles commencent à apparaître sur les étals. Faits de « fongibles », champignons, d'olives, de maïs... ils se mangent au même titre que le produit qu'ils contiennent.

100% rentable et soucieux de l'environnement l'emballage qui se mange peut révolutionner nos modes alimentaires et les modes de productions des industriels de l'agroalimentaire qui peuvent y trouver un nouveau relais de croissance.

Des produits alimentaires 100% mangeables

Le « Folion » ou cuir de fruit avait fait forte impression lors du dernier SIAL et avait même remporté le prix de l'innovation. Il faut croire que l'idée de ne rien jeter et de pouvoir manger l'emballage au même titre que le contenant fait des émules. France 2 a consacré une partie de son JT à la question, l'occasion de découvrir de nouveaux acteurs de l'industrie agroalimentaire qui se lancent à pieds joints dans le grand bain de l'emballage qui se mange.

Source : www.agromedia.fr/ 11/12/2014