

## Des tissus innovants à base d'écailles de tilapia

À l'Exposition universelle de Milan, qui ouvrira le 1er mai prochain, on pourra découvrir sur le pavillon français des tissus innovants fabriqués partir d'écailles de tilapia ou d'écorces d'orange.

On utilise les parties qui ne servent pas dans l'agroalimentaire. Parmi les tissus qui seront exposés à Milan, il y a celui fait à base **d'écailles de tilapia**.

Sur ce poisson d'eau douce, elles sont très riches en collagène. En les mélangeant à de la cellulose, on peut ainsi produire une fibre très douce, avec notamment des **vertus anti-UV**.

La production est potentiellement sans limite, car on consomme des millions de tonnes de tilapia chaque année.

Les agrumes aussi permettent de fabriquer du textile. En Italie, deux Siciliennes recyclent chaque année 700.000 tonnes d'écorces d'orange et de citrons pressés. Elles en extraient la cellulose, qu'elles transforment en fil.

### **Pinna nobilis et soja**

Plus plus surprenant encore : une habitante de Sardaigne récupère le byssus. Ce sont des filaments produits par la pinna nobilis, un grand mollusque. La **toison de Jason** aurait été tissée dans cette soie des mers. Au Moyen Âge, on l'utilisait pour fabriquer des vêtements luxueux.

Autrefois, la pinna nobilis était pêchée pour sa chair. Mais aujourd'hui, c'est un animal protégé dont la pêche est interdite. Cependant, Chiara Vigo a mis au point une méthode de récolte de cette soie **sans tuer le mollusque**.

Les déchets de beaucoup de produits utilisés dans l'agro-alimentaire peuvent être recyclés, comme le soja à partir duquel on fabrique une fibre très douce pour tisser ce qu'on appelle le **cachemire végétal**.

Source : [http://www.rtl.fr/actu/sciences-environnement/des-tissus-innovants-a-base-de-produits-utilises-dans-l-agroalimentaire-7777193353\(01/04/15\)](http://www.rtl.fr/actu/sciences-environnement/des-tissus-innovants-a-base-de-produits-utilises-dans-l-agroalimentaire-7777193353(01/04/15))