

Des produits sans emballage

21 février 2020, 01:00

Bas Rottier

Du dentifrice sans tube, des marquages comestibles sur les aliments, des solutions végétales sur les avocats.

L'environnement est de plus en plus au cœur des préoccupations des consommateurs qui sont demandeurs de solutions pour bannir les emballages non recyclables.

Dans les supermarchés, les rayons de produits en vrac se multiplient, qu'il s'agisse de fruits et légumes sans sachet ou de recharges pour des produits tels que des pâtes, du riz, des céréales. Ces solutions frappent les médias et piquent l'intérêt des consommateurs. Mais d'autres initiatives se mettent en place plus discrètement pour réduire les emballages en revisitant certains produits.

Du dentifrice sans tube

Deux entrepreneurs canadiens ont développé Change Toothpaste, un dentifrice qui se présente sous la forme de comprimés blancs : ils évitent le recours à des tubes multicouches de plastique qui doivent être éliminés par millions chaque année.

Ils sont conçus pour être placés dans la bouche, mordus doucement puis brossés avec une brosse à dents humide. Ils moussent alors et se comportent comme un dentifrice ordinaire.

Une centaine de formulations a été testée. Les ingrédients comprennent le phosphate dicalcique, l'érythritol, le xylitol, l'arôme de menthe verte, le sulfonate d'oléfines de sodium C14-16, le bicarbonate de sodium, le menthol, le dioxyde de silicium et l'extrait de mentha spicata. Le mélange est exempt de produits allergènes.

Les comprimés sont emballés dans des sachets en papier 100% compostables.



De l'encre comestible

Label Says Ltd (UK), en collaboration avec l'Université de Sunderland, propose des marquages avec des encres d'impression comestibles qui peuvent être apposés directement sur tous les types d'aliments (poissons, fruits, légumes, pain, viande...). Quand les codes sont scannés, ils donnent accès à de l'information et à une expérience de réalité augmentée complète sur le produit acheté, les recettes pour le préparer, sa composition, son histoire etc.

Habituellement, ces informations liées à la traçabilité sont sur l'étiquette des produits, ce qui n'est pas possible lorsqu'il n'y a pas d'emballage. D'où l'intérêt de ce type de solution.

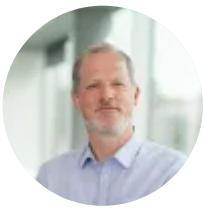
Un spray comestible pour augmenter la durée de conservation des avocats

Le fournisseur de fruits et légumes Apeel Sciences lance en Europe, en collaboration avec Nature's Pride, des avocats dont la peau a été recouverte par pulvérisation d'un revêtement à base végétale qui assure aux fruits une durée de conservation beaucoup plus longue. Cette solution réduit la quantité d'emballage, l'utilisation d'atmosphère contrôlée ou de réfrigération et diminue le gaspillage alimentaire.

Sources

- <https://changetoothpaste.com>
- <https://www.labelsays.com>
- Brevet GB201912543
- <https://www.naturespride.eu>

Auteurs



Bas Rottier