

Projet FOODYPLAST : des emballages alimentaires en plastique sains et respectueux de l'environnement



Le projet FOODYPLAST, financé par le programme transfrontalier POCTEFA, porte sur la création d'emballages alimentaires en plastique sains et respectueux de l'environnement.

Pour mener à bien cet objectif, 6 partenaires collaborent : 4 équipes universitaires françaises et espagnoles (Université de Pau et des Pays de l'Adour, Université de Perpignan, Ecole des Mines d'Alès- Pôle rime et Université de Saragosse), un centre de technologie basque espagnol (Leartiker) et la station expérimentale du consortium du jambon de Bayonne, PYRAGENA (Pyrénées Adour génie alimentaire), spécialisée dans l'agro-alimentaire, plus particulièrement dans la filière porcine du Sud-Ouest avec le célèbre jambon de Bayonne qui a obtenu une IGP* en 1998.

Au terme d'une année de collaboration, les partenaires ont pu élaborer le cahier des charges relatif aux plastiques des emballages à produire, sélectionner les matières premières et obtenu les premières formulations. Les expériences de fabrication de ces nouveaux plastiques par extrusion, qui viennent de débiter, sont encourageantes et lèvent le doute sur la faisabilité d'un emballage sain. Cela permet d'amorcer l'étape suivante qui consiste à tester l'innocuité de ces nouveaux plastiques vis-à-vis de l'aliment et la production à une échelle semi-industrielle. Pour compléter ces actions de conception, des études d'analyse du cycle de vie et de recyclabilité vont pouvoir désormais être menées de façon conjointe.



Par ailleurs, conformément aux exigences du programme POCTEFA, des actions de communication sont réalisées afin d'informer le grand public, notamment les scolaires, sur les matières plastiques et, plus largement, les sensibiliser sur l'importance du recyclage. Ainsi, des animations sur la fabrication, le tri et le recyclage des emballages plastiques se dérouleront sur le campus palois, les 17 et 18 mai 2018, avec la participation des



écoles de l'agglomération paloise (partenaire associé du projet FOODYPLAST). A cette occasion, seront présentées les principales technologies de transformation et de recyclage des matières plastiques. De plus des ateliers d'information, d'animation et de création avec la présence d'artistes seront également proposés au grand public avec, en point d'orgue, deux conférences, l'une sur le 7^{ème} continent et l'autre sur la problématique des perturbateurs endocriniens.

Toujours dans le domaine de la communication, un documentaire présentant le projet a été réalisé par l'association Lacq Odysée à destination des scolaires et sera disponible sur le site de foodyplast (www.foodyplast.eu) dès le mois de décembre prochain.

Ainsi, au terme de cette première année, les actions ont abouti à des résultats très encourageants en respectant le calendrier prévisionnel initial du projet.

*Indication géographique protégée