



26 Septembre 2012

---

L'emballage comestible, vieux rêve qu'une start-up veut concrétiser en 2013 - Prev

Par Séverine ROUBY

PARIS, 26 sept 2012 (AFP) - Des emballages comestibles pour la glace, le yaourt ou le fromage : c'est le pari d'une start-up franco-américaine qui vient de lever 10 millions de dollars pour développer ses produits, qu'elle souhaite commercialiser en France et aux Etats-Unis à partir de 2013.

Comme la peau entourant un fruit, ces emballages se présentent comme une membrane, "légèrement gélatineuse", et comestible composée de particules végétales qu'un procédé breveté permet de rendre étanche, explique la start-up, WikiCell Designs.

L'objectif du concepteur du produit, le scientifique américain David Edwards, basé à Paris, est de "réduire la consommation de plastique et de carton tout en offrant une expérience gustative et nutritionnelle unique". Des "WikiYaourts", "WikiGlaces" et autre "WikiFromages" pourront être testés mi-octobre dans le magasin du Laboratoire, le centre de recherche parisien de M. Edwards, également professeur à Harvard.

Pour l'instant, le conditionnement est très différent de ce que le consommateur trouve au rayon frais : des formats sphériques et individuels, où l'emballage forme une peau à la manière de celle d'un fruit, et peut ainsi être rincé.

"L'idée, c'est de dire : je crée mon produit et mon emballage, je recrée ce que la nature a fait, ce qui s'inscrit dans le concept tendance de reconstruction alimentaire", explique Xavier Terlet de XTC World innovation, spécialiste de l'innovation dans l'alimentation.

Pour M. Terlet, qui rapproche ce concept de la cuisine moléculaire, "l'idée est intéressante en termes de prospective" mais est encore loin de l'application industrielle.

"Le vrai intérêt de ce type de produit, c'est de pouvoir être véhiculé et transporté comme ça, sans autres emballages. Aujourd'hui, ce n'est pas

possible parce que la distribution n'est pas prête", estime-t-il. Fadi Chebli, consultant distribution chez Kurt Salmon, est lui aussi sceptique quant à l'application industrielle du produit mais trouve l'idée "rigolote".

"Il n'est pas exclu qu'il fasse un peu d'argent" notamment dans la "restauration rapide et branchée", d'autant que "quand un fonds de capital-risque met un peu d'argent dans une firme il espère la rentabiliser", selon lui.

La start-up a levé début septembre 10 millions de dollars auprès de deux fonds de américains, Flagship Ventures et Polaris Venture Partners, avec lesquels elle espère séduire d'éventuels partenaires industriels.

Elle réfléchit actuellement à un mode de distribution, l'une des pistes consistant à mettre au point une machine de type distributeur qu'elle placerait dans divers points de vente, notamment dans la restauration rapide.

Les WikiCells, dont la commercialisation est prévu à l'hiver 2013, seront proposés à des "prix compétitifs en comparaison aux produits équivalents sur le marché", cet emballage coûtant moins cher que les emballages classiques, selon l'entreprise.

"Aujourd'hui le problème de l'agroalimentaire, le problème éthique et citoyen, c'est le problème de l'emballage. L'emballage comestible est une vieille idée, mais les produits qu'on a eus jusqu'à présent n'ont jamais été probants", estime M. Terlet.

Sur ce secteur encore cantonné aux laboratoires de recherches en France, WikiCell Designs est concurrencée aux Etats-Unis par Monosol, entreprise qui développe un emballage soluble et comestible, mais uniquement adapté aux aliments solides.

Le marché français de l'emballage est estimé à 19 milliards d'euros par an, dont 65% dans l'alimentaire, selon les chiffres du réseau professionnel France Emballage.

Dans le cadre du Grenelle, le gouvernement souhaite réduire de 7% la production de déchets d'ici à 2014, actuellement de 532 kg par an et par habitant (données 2009).