



04.01.2022 - 07:30 Uhr

Couche de protection écologique pour fruits et légumes / Projet de recherche commun de Lidl Suisse et de l'Empa



Weinfelden (ots) -

Lidl Suisse et l'Empa développent une couche de protection en cellulose pour les fruits et légumes. Ce revêtement novateur, aussi appelé coating, est produit à partir de marc (résidus de fruits et légumes pressés) et sera utilisé pour les produits de Lidl Suisse. Ce projet innovant permet de réduire les emballages et d'éviter le gaspillage alimentaire. Les produits utilisés pour la production de cette nouvelle couche de protection ne sont pas des légumes frais, mais uniquement des résidus organiques.

Lidl Suisse s'intéresse depuis des années déjà au sujet de la réduction du plastique et des emballages. Le détaillant met un accent tout particulier sur la réduction de l'emploi du plastique dans les emballages. Lorsque cela est possible et judicieux d'un point de vue écologique, les emballages sont complètement éliminés. C'est le cas par exemple pour les fruits bio qui sont étiquetés via une technologie laser. Lidl Suisse recherche constamment de nouveaux moyens de réduire les emballages. La réduction du gaspillage alimentaire est un autre de ses thèmes clés. Afin de chercher activement de nouvelles solutions dans ce domaine, Lidl Suisse s'est tourné vers l'Empa. Le projet de recherche commun a été initié peu de temps après.

Les emballages en plastique dans le commerce alimentaire protègent les fruits et légumes contre la détérioration, mais engendrent dans le même temps d'importantes quantités de déchets.

En collaboration avec l'Empa, Lidl Suisse a maintenant développé pour les fruits et légumes une protection à base de matières premières renouvelables.

Pour son dernier projet, Lidl Suisse a choisi de former un partenariat avec l'Empa, car l'institut dispose de décennies d'expérience en matière de recherches sur les produits en cellulose.

À la maison et dans le magasin : une durée de conservation clairement supérieure

Au sein du laboratoire Cellulose & Wood Materials de l'Empa, les chercheurs ont développé, sur demande de Lidl Suisse et en un peu plus d'un an de travail, une couche de protection en cellulose spéciale, utilisable sur des fruits et légumes. Résultat : les fruits et légumes ainsi recouverts restent frais bien plus longtemps. De fait, les tests ont permis de prolonger la durée de conservation des bananes de plus d'une semaine.

Cela permet de réduire sensiblement le gaspillage alimentaire. " Notre objectif principal est de remplacer de nombreux emballages fabriqués à partir de pétrole par des couches de protection naturelles comme celle-ci à l'avenir ", explique Gustav Nyström, directeur du département de recherche.

Fabrication à partir de marc et d'autres résidus organiques

À l'avenir, c'est avant tout le marc qui sera transformé en cellulose fibrillée. Par " marc ", on entend les résidus solides issus du

pressage visant à extraire le jus des fruits, des légumes et des plantes. Jusqu'à présent, ces résidus végétaux étaient éliminés dans des installations de biogaz ou directement dans les champs. Bientôt, ils permettront notamment de fabriquer une couche de protection pour les fruits frais. En fonction des résultats des recherches, cette couche de protection sera soit vaporisée sur les fruits, soit appliquée sur les produits par immersion et sera facilement lavable. Sans danger pour l'homme, elle pourra également être consommée avec le produit. Il reste encore beaucoup à apprendre sur le potentiel de la couche de protection en cellulose : il existe la possibilité d'y ajouter des éléments tels que des vitamines, des antioxydants, etc.

Utilisation prévue dans toute la Suisse

Cet été, l'étude préliminaire prometteuse qui se déroulait depuis 2019 a été conclue et l'étude principale a été entamée. La couche en cellulose développée chez l'Empa sera testée et améliorée au cours des deux prochaines années en collaboration avec Lidl Suisse et un fournisseur de fruits et légumes. Ce projet sera soutenu financièrement par l'Agence suisse pour l'encouragement de l'innovation (Innosuisse). L'objectif est de rendre cette nouvelle technologie utilisable dans les plus de 150 magasins Lidl en Suisse à l'issue de l'étude principale. Pour Lidl Suisse, ce projet de recherche permettra d'atteindre un nouveau jalon dans le domaine de la durabilité.

Citations

Torsten Friedrich, CEO de Lidl Suisse : " Notre nouvelle technologie coating pourrait représenter un jalon dans l'histoire de notre entreprise. Avec ce film de protection, nous réduisons non seulement le gaspillage alimentaire et les emballages de manière substantielle, mais nous prolongeons en outre la durée de conservation des produits alimentaires dans les foyers de nos clients. Qui plus est, nous prouvons une nouvelle fois par ce projet notre esprit d'innovation et notre dynamisme exceptionnel. "

Gustav Nyström, directeur du département de recherche Cellulose & Wood Materials de l'Empa : " Nos recherches dans le domaine des emballages durables pour les produits alimentaires avaient aussi bien pour but de réduire au maximum l'utilisation d'emballages en plastique conventionnels que de développer des stratégies pour contribuer à réduire, voire éliminer, le gaspillage alimentaire. "

Tanja Zimmermann, membre de la direction de l'Empa : " Avec nos recherches, nous contribuons au concept du cycle des matériaux en octroyant une nouvelle valeur aux déchets sous la devise " les carottes protègent les concombres ". C'est ainsi que nous évitons le gaspillage alimentaire, utilisons moins d'emballages à base de pétrole et contribuons par là même à la décarbonisation. "

Le rapport scientifique complet (en anglais) peut être consulté ici : <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acssuschemeng.1c06345>

Contact:

Contact Lidl Suisse :

Service de presse

Dunantstrasse 15

8570 Weinfelden

Tél. : +41 (0)71 627 82 00

E-mail : media@lidl.ch

Contact Empa :

Dr. Gustav Nyström

Cellulose & Wood Materials

Tél. +41 58 765 45 83

gustav.nystroem@empa.ch

Rédaction / contact médias

Rainer Klose

Communication

Tél. +41 58 765 47 33

redaktion@empa.ch

Medieninhalte



Lidl Suisse Coating / Couche de protection écologique pour fruits et légumes / Projet de recherche commun de Lidl Suisse et de l'Empa / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100016795 // L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/LIDL Schweiz"



Lidl Suisse Coating / Couche de protection écologique pour fruits et légumes / Projet de recherche commun de Lidl Suisse et de l'Empa / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100016795 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/LIDL Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100016795/100883479> abgerufen werden.