

[Process Alimentaire](#) / [Emballage](#) / Emballages actifs : Pylote remporte le Challenge de l'Intelligence Alimentaire



Emballage

Emballages actifs : Pylote remporte le Challenge de l'Intelligence Alimentaire

Karine Ermenier | 14 Novembre 2016 |



Les micro-sphères minérales Pylote sont obtenues à partir de procédés issus de la chimie verte (comme la pyrolyse pulvérisée) qui n'utilisent aucun solvant chimique, uniquement de l'eau.

Dans la catégorie Packaging, le lauréat 2016 des Challenges de l'Intelligence Alimentaire est la start-up Pylote avec ses micro-sphères qui allongent la durée de vie des produits.

Établie dans la périphérie de Toulouse, elle déploie depuis début 2016 une technologie qui permet aux emballages d'allonger la durée de vie des produits frais. De quoi venir en complément ou en substitution d'une mise sous atmosphère modifiée. Le principe repose sur des microsphères minérales obtenues à partir de procédés issus de la chimie verte (comme la pyrolyse pulvérisée) qui n'utilisent aucun solvant chimique, uniquement de l'eau. La gamme Pyclear de Pylote comprend plusieurs références pour autant d'applications.

Le Pyclear Preservation pour l'alimentaire.



Les microsphères intégrées dans un film, un sachet ou une barquette permettent d'allonger la durée de vie des produits et de réduire ou de supprimer les conservateurs. Et ce, dans une optique de réduction du gaspillage alimentaire. Les premiers produits finis pourraient prochainement voir le jour.

Le Pyclear Energy améliore l'efficacité énergétique (isolation thermique, allègement) de certains matériaux pour augmenter leur pouvoir isolant. Cette solution pourrait s'appliquer aux emballages dans l'optique de maintenir froid un packaging contenant un produit chaud, par exemple.

Le Pyclear Duration prolonge l'effet d'une molécule. Exemple d'application : les bâches agricoles dans lesquelles sont intégrés des tensioactifs anti-buée pour éviter la réduction de la photosynthèse. Grâce aux microsphères spongieuses fabriquées à partir de rebuts de plantes alimentaires du Pyclear Duration intégrées dans le film, les tensioactifs peuvent désormais tenir de trois à sept fois plus longtemps, avec la même concentration en tensioactifs initiale. De quoi générer d'importantes économies et réduire très significativement l'impact écologique.

Le Pyclear Protection fait barrière aux germes et virus. Il est utilisé dans certains emballages de produits pharmaceutiques et cosmétiques (par exemple dans les compte-gouttes ophtalmiques) pour éviter le recours aux conservateurs dans les solutions et crèmes.

Les finalistes des Challenges de l'Intelligence Alimentaire - catégorie Packaging

Les Challenges de l'Intelligence Alimentaire ont été créés en 2013, à l'initiative d'Agroparc, le technopôle d'Avignon. Ce pôle bénéficie de la présence d'experts scientifiques et techniques, d'entreprises telles que McCormick, Naturex, Bionov ([récemment racheté par Robertet](#)) et de start-up comme Lokki, Usitab, Hiphen, etc. Les Challenges récompensent les meilleurs projets des fournisseurs de services et technologies dans le secteur de l'innovation alimentaire.

Dans la catégorie Packaging, les finalistes sont :

- Green Creative avec son déconditionneur de biodéchets Flexidry et sa poubelle intelligente et connectée R3D3.
- Millets Plastics pour son emballage pour boire et manger Mooti : le concept Mooti est un ensemble composé d'un gobelet pour la boisson, d'un panier pour les aliments solides et d'un couvercle. Le bénéfice client/utilisateur est de pouvoir boire et manger à l'aide d'une seule main.
- Prêt à Pousser pour ses kits à champignons et autres potagers d'intérieur.
- Uzer avec sa poubelle connectée qui permet d'intégrer le geste de tri au coeur du parcours de consommation
- Arcapfi qui conçoit, fabrique et commercialise des produits packaging unidoses.

Retrouvez plus d'informations sur le fonctionnement de Pylote dans le dossier "Les 7 défis de l'emballage" du hors-série All4Pack de Process Alimentaire.

[Retour vers Emballage](#)



PROCESS
A L I M E N T A I R E

Processalimentaire.com est édité par les Éditions du Boisbaudry
13 square du Chêne Germain - CS 77711
35577 Cesson-Sévigné Cedex
Tél : +33 2 99 32 21 21
Fax : +33 2 99 32 89 20
Copyright © 2011 Éditions du Boisbaudry