

Innovation dans les cantines scolaires : la SATT Aquitaine Science Transfert signe une licence avec Noostrim pour des barquettes alimentaires saines et réutilisables.

La majorité des barquettes alimentaires jetables sont conçues en matière plastique. Source de pollutions environnementales considérables, elles constituent également un enjeu majeur de santé publique. En cause ? Les additifs utilisés dans la composition du plastique pour le rendre plus résistant aux températures des processus de transformation ou aux UV. Si l'utilisation de Bisphénol A est aujourd'hui interdite dans les contenants alimentaires, on sait que d'autres substances tout aussi néfastes sont utilisées comme additifs. Et de nombreuses études ont démontré que l'exposition aux perturbateurs endocriniens (BPA, phtalates, dioxines, etc.) est suspectée d'être à l'origine de nombreuses maladies chroniques.



Cinq années de recherche ont permis au **Pr. Ahmed Allal**, chercheur à l'Institut des Sciences Analytiques et de Physico-chimie pour l'Environnement et les Matériaux (IPREM) de l'**Université de Pau et des Pays de l'Adour et du CNRS**, de développer un concept innovant prenant en compte à la fois la composition du matériau et son cycle de vie. **Le chercheur a inventé un nouveau propylène constitué d'additifs naturels non toxiques comme des vitamines.** « *Le polypropylène, qu'il soit produit à partir de végétaux ou de pétrole, n'est pas nocif. Ce sont les additifs qui posent un problème. Les antioxydants naturels que nous avons choisis permettent de protéger le produit lors de la mise en forme de la barquette, mais aussi la santé de l'utilisateur de la barquette* », précise le Pr. Ahmed Allal.

Pour baisser le coût du produit à l'usage et rendre ce résultat de laboratoire économiquement viable, **la barquette sera réutilisable jusqu'à 100 fois.** S'inscrivant dans une **vraie démarche d'économie circulaire**, les barquettes seront récupérées et nettoyées par une structure d'insertion locale, puis remises dans le circuit d'utilisation. Au bout de 100 fois, elles seront recyclées. « *Je veux pouvoir dire à mes enfants : j'ai participé à la préservation de la planète et je peux le prouver !* », se défend le chercheur.

L'innovation brevetée est soutenue par l'UPPA et par la SATT Aquitaine Science Transfert. **Une licence d'exploitation vient d'être signée entre la SATT et la jeune société NOOSTRIM**, dont le chercheur est co-fondateur aux côtés de Vincent DUGUAY, responsable assistance technique commerciale pour le groupe COVERIS spécialisé dans l'agroalimentaire, et de **Jean-Marc Bongiovanni, Directeur général de NOOSTRIM**, qui a rejoint l'équipe en juin 2019.



« *Noostrim est un service d'accompagnement sur toute la chaîne de vie du produit. Outre la fabrication et la location de barquettes alimentaires pour la restauration collective et notamment pour les cantines scolaires, nous prévoyons une puce sur chaque barquette pour offrir un service de conformité réglementaire, comme la*

: Siège social
: Bâtiment A31, 3ème étage
: 351 cours de la Libération
: 33405 TALENCE Cedex
: Tél. : 05 33 51 43 00

: Établissement secondaire
: Avenue de l'Université - BP 81121
: 64011 PAU Cedex
: Tél. : 05 40 17 52 92

www.ast-innovations.com

SATT Aquitaine SAS au capital de 1 000 000 d'euros - RCS Bordeaux 753 027 663 - TVA FR46 753 027 663



garantie de l'innocuité, le respect de la chaîne du froid et la localisation à chaque étape de son utilisation. Noostrim proposera également des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets », ajoute Jean-Marc Bongiovanni.

L'objectif majeur de l'année 2020 est la **mise sur le marché de la barquette connectée pour la restauration collective scolaire et le portage de repas**. Un **essai grandeur nature est prévu sur une ville pilote** pour la mise en application de cette boucle de réutilisation.

A propos de NOOSTRIM®

NOOSTRIM® est une start-up créée en janvier 2018, issue de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA) et du CNRS, spécialisée dans le conditionnement alimentaire à destination de la restauration collective et de l'agroalimentaire.

NOOSTRIM® propose :

- Une solution de conditionnement autour de l'emballage réutilisable connecté plus respectueux de l'environnement et de la santé : la STRIMBOX®. Le caractère réutilisable de la barquette inscrit NOOSTRIM® dans l'économie circulaire.
- En parallèle de l'emballage réutilisable, NOOSTRIM® propose des services d'analyses et de diagnostic basés sur son expertise sur les matériaux et les procédés en intégrant la sécurité et la traçabilité, pour permettre à ses clients de choisir leurs matériaux et emballages en toute transparence et pour booster leur compétitivité.

> www.nostrim.fr

A propos de la SATT Aquitaine Science Transfert

Créée en 2012, Aquitaine Science Transfert a pour objectif d'accélérer le transfert de la recherche académique vers les entreprises. La société est soutenue par ses 6 actionnaires fondateurs (Bpifrance, Université de Bordeaux, Université de Pau et des Pays de l'Adour, CNRS, Bordeaux INP, INSERM) et ses 6 partenaires fondateurs (CHU de Bordeaux, Institut Bergonié, ESTIA, Université Bordeaux Montaigne, Sciences Po Bordeaux, Bordeaux Sciences Agro).

L'expertise d'Aquitaine Science Transfert couvre toutes les étapes du transfert de technologie : détection des inventions et des besoins du marché, maturation (investissement dans la preuve de concept technique, économique et juridique), transfert de la propriété intellectuelle, négociation des conditions d'exploitation et réalisation du transfert (accords de licence, accords de collaboration, créations de start-ups).

Aquitaine Science Transfert a investi plus de 20 millions d'euros dans des programmes de maturation et des brevets. Depuis sa création, Aquitaine Science Transfert a contribué au lancement de 30 produits, services ou procédés aux ambitions nationales et internationales. Aquitaine Science Transfert est certifiée ISO9001:2015.

> www.ast-innovations.com



Contacts presse Aquitaine Science Transfert

Claire Moras, Chargée de communication

Tél : 33 (0)5 33 51 43 28 . Mob : 06 19 57 48 66 . Mail : c.moras@ast-innovations.com

Yann Mondon, Directeur marketing et communication

Tél : +33 (0)6 30 51 22 94 . Mob : 06 30 51 22 94 . Mail : y.mondon@ast-innovations.com