



PROJET EN COURS

Nouveaux produits et ingrédients

CiAi

CONCOURS D'INNOVATION POUR
UNE ALIMENTATION INTELLIGENTE

EMBALACTIF

Développer un matériau fonctionnalisé et comestible innovant

Le projet EMBALACTIF a pour objectif de poursuivre le développement d'un thermoplastique comestible par l'ajout dans le matériau de base de molécules actives et fonctionnelles permettant de proposer aux acteurs de l'industrie agroalimentaire des solutions technologiques innovantes (marketing sensoriel, auxiliaire technologique, optimisation des filières de fabrication...).

Projet piloté par LACTIPS

Partenaires : Université Jean Monnet de Saint-Etienne ; Agroparc ; CRITT ; CTCPA ; INRA ; ALIMENTEC

Le projet se déroule sur 24 mois, de janvier 2019 à décembre 2020

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 312 K€ (pour un montant du projet de 693 K€)



Etape 1	Janvier 2019 - Février 2020	Fonctionnalisation de la formulation de base (molécules actives)
Etape 2	Mars 2020 - Décembre 2020	Industrialisation des formulations