

---

# Valorisation de coproduits alimentaires pour la fabrication de matériaux d'emballage

Sandra Domenek<sup>\*1</sup>, Benjamin Le Delliou<sup>1</sup>, and Olivier Vitrac<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UMR SayFood – AgroParisTech, Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), Université Paris Sud, Université Paris Saclay – France

## Résumé

Les industries agro-alimentaires génèrent une quantité notable de coproduits. L'upcycling de ces coproduits peut permettre de trouver des nouveaux débouchés et de s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire, engendrant des gains économiques, environnementaux et sociaux. Dans ce but, les possibles valorisation d'un coproduit de l'industrie de production de produits pré-frits, notamment de production de frites de pomme de terre a été instruite. Cette industrie génère 53 000 tonnes de pelures par an en France sont actuellement valorisées en alimentation animale ou en énergie. Afin d'instruire d'autres voies, des matériaux composés de pelures broyées, amidon et glycérol ont été formulés. Les formulations ont été moulées par thermo presse, puis elle est collée à deux feuilles de Pour améliorer la résistance à l'eau, des films de scellage utilisant un polymère biosourcé et biodégradable, le poly(3-hydroxy butyrate-co-valérate) (PHBV) a été utilisé. Les propriétés thermiques et mécaniques des films ainsi obtenus ont été évalués

---

<sup>\*</sup>Intervenant