

## SAINT-MÉDARD-D'EYRANS

# Elles veulent révolutionner l'emballage alimentaire

Adeptes du zéro déchet, Lætitia Brogniez et Siva Sens ont inventé un emballage réutilisable d'origine végétale, à base de lin et de résine de pin, qui conserve parfaitement les aliments

Jérôme Jamet  
j.jamet@sudouest.fr

Deux Girondines sont peut-être à l'origine d'une révolution. Apportant chacune leur savoir-faire, Siva Sens, la chimiste, et Lætitia Brogniez, la couturière, ont mis au point un emballage alimentaire performant, réutilisable et naturel. Un tissu végétal en lin enduit d'une solution à base de résine de pin des Landes et de cire d'abeille, qui permet de conserver tous les types d'aliments. Et surtout de se passer des rouleaux de cellophane ou d'aluminium que l'on déroule et que l'on jette à l'infini, et qui finissent en déchets enfouis sous terre.

Les deux femmes s'étaient connues au hasard de leurs carrières professionnelles il y a une dizaine d'années, du côté de Captieux. Au cœur du massif de pins des Landes de Gascogne. Un signe sans doute. Elles se sont retrouvées dix ans plus tard lors d'un salon consacré au zéro déchet.

Siva Sens a alors quitté l'industrie chimique conventionnelle pour créer à Landiras une entreprise spécialisée dans la chimie verte alternative. De son côté, Lætitia Brogniez a quitté son métier de secrétaire pour devenir couturière à Loupiac, spécialisée dans les produits réutilisables comme les lingettes en tissus ou les charlottes en coton enduites de cire d'abeille, qui permettent de conserver certains aliments (fruits et légumes) et appelées « bee wrap ».

« On a voulu aller plus loin que les bee wrap qui se limitent à la conservation des aliments d'origine végétale. On a aussi voulu proposer quelque chose de plus naturel et de plus durable, avec la volonté d'utiliser



Lætitia Brogniez et Siva Sens dans leur bureau de Saint-Médard-d'Eyrans. Leur innovation a reçu le prix coup de cœur du Trophée Agenda 21 du Département de la Gironde. JÉRÔME JAMET

des produits locaux et de ne faire aucun compromis sur l'environnement », souligne Siva Sens. Avec l'intuition que la résine de pin a de grandes vertus, la chimiste s'enferme dans son laboratoire et expérimente des solutions. Seve the planet, la

« On a voulu quelque chose de naturel et de durable, avec la volonté d'utiliser des produits locaux »

start-up ou plutôt la jeune pousse en bon français, venait de prendre racine.

En quelques mois, elles mettent au point un enduit à base de résine de pin des Landes et de cire d'abeille purifiée. Au lieu d'utiliser comme

support le coton, dont la culture nécessite beaucoup d'eau, de pesticides et d'engrais, les deux associées misent sur le lin tissé. Produite en France, la plante a l'avantage d'être facile à cultiver sans intrant chimique ni arrosage artificiel.

### Recyclable, biodégradable

Le résultat est concluant. Le nouvel emballage permet de conserver tous les d'aliments, y compris la viande et le poisson. « Notre enduit à base de résine de pin est bioactif. Il libère des principes actifs qui permettent une excellente conservation des aliments pendant plusieurs jours, notamment le poisson et la viande, sans altération du goût ni de la qualité », explique Siva Sens.

L'emballage hermétique un peu collant adhère facilement au bord du récipient. Baptisé Se-

vezelin, il est utilisable une centaine de fois. Il suffit de le laver à l'eau et au savon. Il est ensuite recyclable ou biodégradable à 100 %. Mais on peut aussi lui redonner toutes ses qualités en l'enduisant à nouveau de cette fameuse résine dont la recette secrète a été brevetée.

Une demande d'autorisation de mise sur le marché est en cours. Lætitia Brogniez et Siva Sense espèrent lancer la production et la commercialisation à l'automne 2022. L'unité de production sera installée à Landiras. Du particulier aux professionnels des métiers de bouche, le potentiel des débouchés est très important. En attendant, les deux associées sont à la recherche d'investisseurs pour assurer le développement de cette jeune pousse girondine qui ne manque pas de sève.