



Straw'Bon® : La paille à boire et à manger en réponse aux problématiques environnementales

Trois étudiantes de VetAgro Sup viennent d'inventer la paille à boire et à manger. Sarah Bagot, Elsa Perbet et Anaïs Prébet, étudiantes depuis 3 ans au sein de cette école d'ingénieurs agronomes implantée à Clermont-Ferrand (63), devaient créer un produit alimentaire innovant. L'impact dramatique de la pollution plastique sur le monde aquatique les avait vivement choquées. Originaires du Puy-en-Velay (43), de Lyon (69) et d'Argenteuil (95), elles ont agrégé leurs cursus complémentaires. Sarah, Elsa et Anaïs ont alors consacré leurs deux dernières années de formation d'ingénieur à trouver une solution économiquement viable à ce problème. La paille pour boire Straw'Bon®, toute aussi pratique que délicieuse, arrivera bientôt pour le plaisir des papilles et de la planète, ... si des investisseurs industriels répondent présent.

Retrouvez les photos en lien [ici](#).

UNE PAILLE RÉPONDANT À UNE PROBLÉMATIQUE ENVIRONNEMENTALE ET LÉGALE

La **pollution des océans** est l'image de batailles pour la protection de l'environnement. Elle est notamment liée à la **surconsommation de plastique**. Pour réduire son impact sur l'environnement, le **consom'acteur** impose des changements à l'industrie agroalimentaire, changements soutenus par les politiques actuelles. Ainsi, dès 2021, le **plastique à usage unique sera interdit**. Il est donc temps de trouver une **alternative aux pailles en plastique**.

UN PRODUIT ALIMENTAIRE INNOVANT : 100% comestible, sans sucre ajouté et sans gluten.

Une innovation de produit et de procédé à base de fruits :

La recette de la Straw'Bon® est axée sur la réalisation d'une purée de fruits déshydratée, qui est ensuite façonné en spirale afin d'obtenir un cylindre. Ce dernier est trempé dans de la cire d'abeille alimentaire qui permet l'imperméabilisation de la paille et sa tenue dans les boissons froides.

La paille Straw'Bon® a été réalisée avec la collaboration du **chef Julien Ferretti du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse**.

UN POSITIONNEMENT ALLIANT HÉDONISME, SANTÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans le futur, la paille Straw'Bon® pourra être produite à partir des invendus de fruits et légumes des producteurs. Elle contribuera ainsi à la **réduction des déchets non seulement plastiques mais aussi alimentaires**.

Après avoir servi à boire, la paille Straw'Bon® peut se manger. Les fruits déshydratés (pomme, mangue, fruits rouges...), sans sucre ajouté, procurent un goût fruité et une texture agréables en bouche, alliant ainsi **hédonisme et santé**.

En supprimant tout gaspillage alimentaire, ce positionnement se **différencie de la concurrence** qui propose :

- Des pailles en pâte alimentaire, critiquées par les professionnels pour leur côté non agréable à manger ;
- Des pailles en sucre, qui ajoutent un apport glycémique à une boisson déjà sucrée.

UN PRODUIT QUI RÉPOND À SON MARCHÉ

Des **entretiens exploratoires auprès de consommateurs et de professionnels du secteur CHR** (cafés-hôtels-restaurants) ont été réalisés en amont. Les consommateurs sont en attente de **produits plus sains, de bonne qualité organoleptique et sanitaire**. Les professionnels, quant à eux, considèrent qu'une paille apporte une **plus-value à un cocktail**. La paille Straw'Bon® est donc complètement en phase avec son marché.

À PROPOS DE STRAW'BON®

Les créatrices : 3 étudiantes en dernière année ingénieur à VetAgro Sup, campus agronomique de Clermont-Ferrand.

Le projet Straw'Bon® a été lancé dans le cadre d'un module entrepreneurial, en avril 2019. Ce projet ayant attiré l'attention des enseignants, il a été reconduit comme Projet Collectif Ingénieur en septembre 2019, un projet qui se réalise de façon plus concrète et plus poussée au long de la dernière année d'études ingénieur.

Une **enveloppe Soleau**, attestant de l'antériorité, et la **marque Straw'Bon® ont été déposées à l'INPI**.

La suite ?

Dans l'immédiat la priorité est de se concentrer sur la communication autour de l'idée et du projet dans l'objectif d'attirer des acteurs et investisseurs intéressés.

Contact presse

Anaïs PREBET

paille.strawbon@gmail.com

06 09 65 37 31