

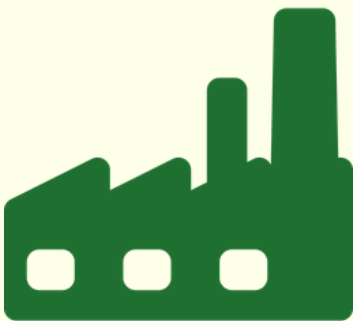


FIBRE DE KOMBUCHA



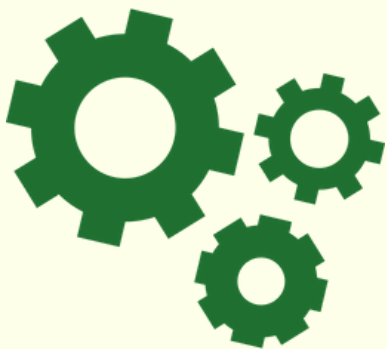
IDENTITÉ

- Kombucha = boisson gazeuse mongole obtenue à partir de thé vert
- Fibre naturelle. Process développé par Suzanne Lee



ÉTAPES DE TRANSFORMATION

- Brassage thé avec du sucre
- Ajout de bactéries
- Bactéries se nourrissent du sucre => forment nanofibres
- après 2 à 3 semaines : récolte des fibres et séchage



PROPRIÉTÉS DE LA FIBRE

- Selon technique de production, différents effets visuels possibles
- Problème actuel : non résistante à l'eau



APPLICATIONS

- Designers créent des produits en kombucha, des bijoux à 20€ à des vêtements de haute-couture
- Développement PAP envisageable dans le futur



DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Biodégradable
- Pas de produits chimiques
MAIS conditions de production matières premières (thé, sucre)

Pour en savoir plus :
<https://exoticfibers.wixsite.com/accueil>

