



Loryza® , la cosse de riz qui réinvente le bois

Découvrez une matière résolument contemporaine qui offre un toucher et un aspect semblable au bois mais sans ses contraintes.

dwell

DESIGN & PRODUCT AWARD

Catégorie

Matériaux de design - 2011



MaterialPREIS 2013

GAGNANT MATÉRIAU

Catégorie

Innovation - 2013



reddot design award

PRODUCT DESIGN AWARD

Catégorie

Matériaux de design - 2016

Un produit à haute valeur ajoutée

- > PAS D'ÉCHARDE
- > IMPERMÉABILITÉ
- > RÉISTANT AUX INSECTES ET CHAMPIGNONS
- > RÉISTANT À LA GLISSE
- > RÉISTANT AUX UV
- > COLORIS PERSONNALISABLES
- > TOUCHER AGRÉABLE
- > SANS ÉCLATEMENT
- > SANS DÉCOMPOSITION
- > ENTRETIEN FACILE



FABRICATION
FRANÇAISE



ECO
RESPONSABLE

PRODUIT 15
GARANTI ANS



Une matière bio-sourcée

La cosse de riz représente 60% de la matière Loryza®. Ce résidu alimentaire était jusqu'à présent peu exploité alors qu'il ne nécessite ni culture spécifique, ni déforestation.

La cosse de riz est d'une couleur brun-beige, de consistance dure et beaucoup plus résistante que celle du blé. Ce produit, léger et volumineux, dont la densité oscille entre 132 et 140 kg/m³, est pratiquement imputrescible et inattaquable par les insectes.

Il s'agit d'une ressource agricole quasi-inépuisable, présente partout dans le monde.



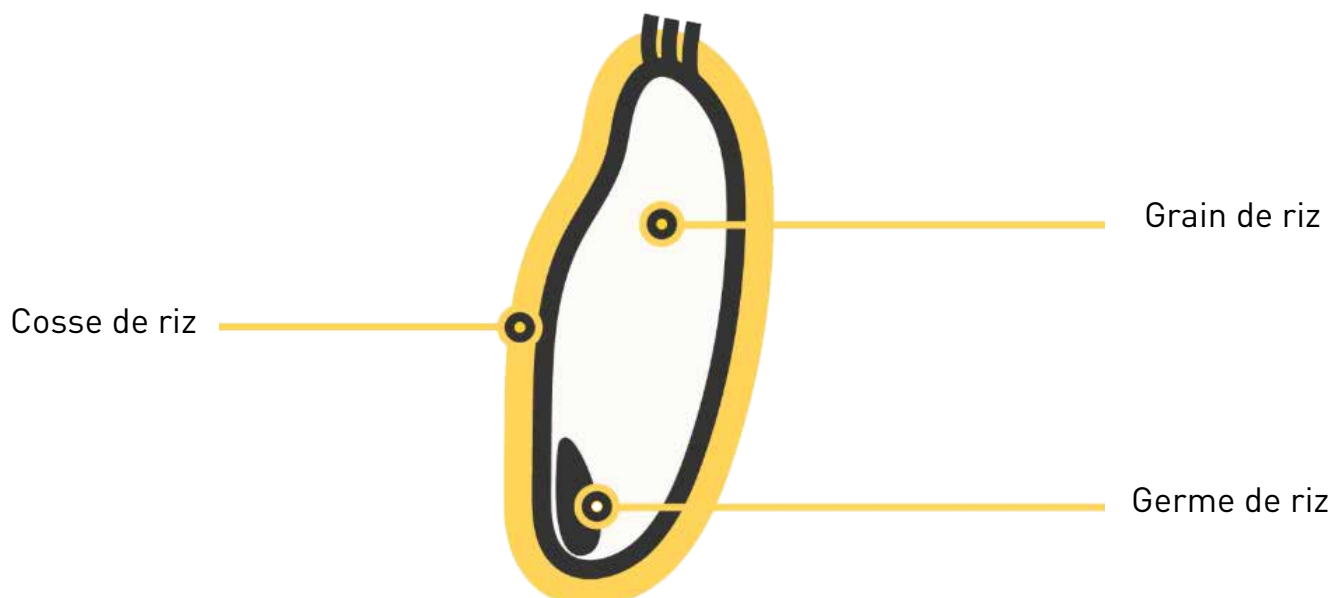
Une alternative au bois

100% recyclable et réutilisable, le Loryza® présente tous les avantages du bois, sans ses contraintes. À l'esthétique chaleureuse et au toucher agréable, sans écharde, s'ajoute le fait que le produit fini ne fissure ni n'éclate et ne glisse pas.

Si le Loryza® séduit déjà les particuliers comme les professionnels en quête d'excellence, c'est sans doute pour ses propriétés inédites mais aussi et surtout pour son incroyable capacité à s'adapter à tous les types de projets. On aime sa couleur délicieusement naturelle qui peut être lasurée. Un plaisir des yeux facile à vivre au quotidien !

Mais qu'est-ce que la cosse de riz?

La cosse de riz c'est la petite enveloppe protectrice qui recouvre le grain de riz.



Le riz est travaillé dans une usine, une « rizerie », sous sa forme brute, dite « Paddy ». La première étape est le décorticage du grain. Le grain entier est passé dans de grands rouleaux en caoutchouc qui tournent en sens inverse pour séparer le riz de la cosse, enveloppe qui représente environ 20% de volume du grain.

L'exploitation rizicole est l'une des plus importantes exploitations alimentaires du monde avec 740 956 million de tonnes par an. Cette exploitation très importante entraîne son équivalent en déchets. Parti de ce constat, Geplast a développé un produit s'ancrant dans la tendance mondiale des produits renouvelables et non impactants pour notre planète.