

Des entrepreneuses talentueuses à l'EBI réinventent l'assiette de demain : Les étudiantes ingénieures ont remporté le prix de la meilleure innovation de la pêche française du concours national d'innovation alimentaire

Cergy, le 9 juillet 2024

L'École de Biologie Industrielle de Cergy mise sur l'innovation et les défis étudiants pour former les ingénieurs de demain. Du 18 au 20 juin 2024, les élèves ingénieures de quatrième année ont participé au concours national d'innovation alimentaire, [Ecotrophelia France](#) à Rennes. Elles ont présenté un projet alimentaire visant à promouvoir le circuit-court, une nourriture saine, accessible à tous et éco-responsable. L'équipe « Gnoc'Fish » a remporté le prix de la meilleure innovation de la pêche française en revisitant un plat industriel : des gnocchis au poisson composés de 25 % de lieu noir. Ce prix, sponsorisé par la filière pêche et rassemblant tous les acteurs de cette industrie, est accompagné d'une récompense de 4000 euros.



@DavidFerrière

Le Concours National d'Innovation Alimentaire a invité de jeunes talents à présenter une innovation alimentaire. Pendant un an, les participants ont mené leur projet de A à Z, de l'élaboration de la stratégie commerciale à la conception d'une production éco-conçue, en passant par le choix d'un emballage responsable. Après avoir concrétisé leur projet, les étudiants ont pu faire déguster leur concept et se faire évaluer par un jury d'experts.

Des gnocchis revisités par cinq étudiantes avec un nutri-score A

Et si déguster des gnocchis pouvait combiner alimentation saine, circuit court et coût abordable ? C'est maintenant possible grâce à l'innovation de l'équipe « Gnoc'Fish », composée de cinq étudiantes de quatrième année de l'École de Biologie Industrielle de Cergy qui commercialiserait en grandes surfaces des gnocchis au poisson, **fabriqués en France, avec des ingrédients français**.

Cette innovation fabriquée par l'entreprise bretonne Pescket', met en avant à la fois **le circuit court, les producteurs locaux, mais aussi une pêche durable et responsable**. Les Gnoc'Fish sont composés de **25% de Lieu noir, un poisson certifié MSC (certification pêche durable)**. Parmi, de nombreux bienfaits, le Lieu noir est riche en vitamine B12, minéraux, protéines et iode, indispensables pour la santé, pouvant réduire le risque de maladies cardiovasculaire.

Avec un emballage entièrement recyclable et écoresponsable, et un article qui possède le moins d'aliments possible, les étudiantes ont présenté un produit avec un **nutri-score A, pour seulement 3,35 euros. Simple, rapide et savoureux**, ce produit conviendra aux personnes n'ayant pas le temps de cuisiner ou ne sachant pas préparer les plats à base de poisson, mais aussi à tous les enfants amoureux de gnocchis. L'objectif du projet étant d'introduire le poisson, dans les habitudes de consommations de ceux qui n'ont pas l'habitude d'en manger.

L'équipe d'étudiantes a été accompagnée tout au long du projet par Laurence Taupin, Sylvia Imbart, Sylvain Marlard et Soufiane Bakri Alaoui, professeurs de l'EBI, chacun expert dans son domaine.

En plus de remporter le prix de la meilleure innovation de la pêche française, les étudiantes ont reçu une récompense de **4.000 euros**.

Le projet « Gnoc'Fish » a également été valorisé lors du **concours Foodtech** où l'équipe a obtenu la troisième place.

« Nous tenons à remercier nos partenaires et tous ceux qui nous ont accompagnés tout au long de ce projet, mais aussi les organisateurs d'Ecotrophelia France pour leur soutien et cette opportunité incroyable » - se réjouissent les cinq lauréates.

Les lauréates du concours Ecotrophelia pour le prix de la meilleure innovation de la pêche française :

- **Cassandra Martin**, *« Je n'aurais jamais imaginé que Pescket' m'amènerait aussi loin. Il m'a offert l'opportunité de mettre en pratique certains enseignements, de maîtriser de nouvelles compétences et de découvrir le processus de création d'entreprise. Au sein de notre équipe, chacun a su trouver sa place en fonction de son domaine d'expertise. Nos différences nous ont permis de développer notre produit de la meilleure façon. »*
- **Fanny Mialane**, *« Participer au concours Ecotrophelia France a été une expérience extrêmement enrichissante pour moi. J'ai été très fière de porter notre produit jusqu'à cette récompense. Pescket' m'a donné l'occasion de consolider mes compétences techniques et d'en acquérir de nouvelles. Ce concours m'a permis de vivre une aventure humaine et professionnelle inoubliable. »*
- **Solène Moreau**, *« Je suis très fière d'avoir pu mener le projet Pescket' aussi loin. J'ai pu m'investir à 100% tout au long de l'année et ainsi développer de nombreuses nouvelles compétences. Cet événement m'a aussi permis de faire de nouvelles connaissances et de nombreux bons souvenirs. »*

- **Juliette Trolliet**, « *Je pense que ce qui m'a le plus plu dans le projet c'est de partager cette aventure avec les membres du groupe. J'ai appris énormément que ce soit dans l'écriture du rapport ou dans la présentation du projet. L'aventure Ecotrophelia est riche et fatigante mais je suis vraiment heureuse d'avoir pu y participer et d'avoir pu pitcher le projet qui tenait tant au cœur de l'équipe. »*
- **Aline Wiedmann** « *Je suis montée à bord de l'aventure Pescket' en cours de route, et rejoindre l'équipe m'a beaucoup apporté autant personnellement que professionnellement. Ce projet m'a permis de mettre en pratique des connaissances techniques mais aussi d'en acquérir de nouvelles, comme savoir vendre son produit. C'est une belle aventure dont je garderai de très beaux souvenirs. »*

À propos

L'École de Biologie Industrielle forme en 5 ans des ingénieurs et cadres des secteurs cosmétiques, pharmaceutiques, agroindustriels et environnementaux, qui opèrent sur toutes les fonctions de l'ingénieur, de la recherche à la fabrication, de la conception au marketing en passant par la qualité. Son défi : placer la vie au cœur de sa formation d'ingénieur, afin d'améliorer la santé, le bien-être, l'innocuité, l'acceptabilité et la fonctionnalité par l'innovation. Dans son nouveau campus écoresponsable d'un hectare situé à Cergy-Pontoise, l'EBI affirme pleinement sa vocation de pépinière de talents, et de creuset de l'innovation ouverte. Elle a créé son propre laboratoire EBInnov® qui développe une recherche appliquée basée sur l'innovation, le transfert de technologies, le dépôt de brevets et l'incubation d'entreprises. L'EBI accueille 800 élèves qui intègrent l'école principalement après le bac via le Concours Puissance Alpha. Le programme est également accessible après prépa ou par voie d'admission parallèle sur dossier et entretien. L'EBI, labellisée EESPIG et habilitée par la Commission des titres (Cti), est membre de l'Université Paris Seine et de la Conférence des Grandes Écoles.



Contact presse :

Agence MadameMonsieur Communication

Stéphanie Masson – 06 84 65 17 34 – smasson@madamemonsieur.agency

Julia Blachon – 06 78 35 10 49 – jblachon@madamemonsieur.agency