

Les Gnoc'Fish primés à Ecotrophelia



© DR

La 25^e édition d'Ecotrophelia concours d'innovations alimentaires imaginées par des étudiants s'est déroulée à Rennes du 18 au 20 juin. Le prix innovation Produit de la pêche française et les 4 000 euros remis par France Filière Pêche ont été raflés par d'astucieux gnocchis à base de lieu noir. Les Gnoc'Fish ont été formulés par l'entreprise bretonne Pescket' et portés par des étudiants de l'École de biologie industrielle (EBI). « *Le lieu noir est un poisson mal aimé* », constatent les étudiantes de l'EBI. Or, il ne manque pas d'atouts : « *Faible en goût et en odeur, mais riche en apports nutritionnels.* » Le lieu noir est certifié MSC et les ingrédients de la recette sont français. Manger du poisson en gnocchi : l'idée est séduisante pour ceux qui ne savent pas le préparer. Il suffit de 5 minutes à la poêle pour obtenir un produit prêt à consommer. Le format ludique est adapté aux petits comme aux grands. En bonus, le produit arbore un Nutri-Score A. Destiné à la grande distribution, le produit peut être implanté au rayon pâtes ou produits de la mer. Les étudiantes préconisent un prix de vente à 3,34 euros le sachet de 280 grammes (2 portions) en grande distribution.

Trois autres projets mettaient en valeur les produits de la mer. Sardi'Oui, des bouchées apéritives à base de sardines et légumineuses, affiche un Nutri-Score A et se décline en trois saveurs (doux, frais ou épicé). Imaginées par une équipe composée d'étudiants de l'ENSAIA FMA IAE ENSAD, les bouchées sont en forme d'écaille de poisson. Spisea, développé par une équipe de Polytech Lorient, est un condiment alternatif au sel, mariant coproduits de poisson torréfiés et épices. Enfin, Régal'alg (AgroParisTech) se présente sous forme de raviolis frais, à base de blé, légumineuses et algues.

Depuis sa création, le concours Ecotrophelia a abouti à 100 lancements sur le marché.