



Un projet étudiant pour une pêche durable dans l'assiette

Avec quatre autres étudiantes ingénieures de l'Ebi de Cergy, Fanny Mialane a remporté un prix d'innovation alimentaire avec un projet de gnocchis au poisson.

Des étudiantes ingénieures de L'École de Biologie Industrielle de Cergy (Ebi) révolutionnent les pâtes au poisson. Une équipe de cinq étudiantes a remporté le prix de la meilleure innovation de la pêche française avec le projet Gnoc'fish : des gnocchis au poisson, à la démarche écoresponsable et accessible à tous. « C'était une grande fierté pour mon équipe mais également pour notre école », confie Fanny Mialane, étudiante de l'Ebi qui a fait partie de l'équipe gagnante. Du 18 au 20 juin, avec quatre autres étudiantes ingénieures, elle a participé au concours national d'innovation alimentaire Ecotrophelia France à Rennes. « Une semaine intense, mais surtout intéressante ! » Un prix sponsorisé par la filière pêche, qui leur a valu une récompense de 4 000 euros.

Le concours national Ecotrophelia récompense l'innovation alimentaire chez les étudiants depuis 25 ans. « C'est un concours professionnel et prestigieux dans le secteur de l'industrie agroalimentaire »,



Le concours Ecotrophelia
© Linked-In

rappelle Fanny. Pour espérer obtenir une victoire, les projets étudiants doivent répondre à plusieurs critères. « Il faut créer un produit qui n'existe pas, qui a été retravaillé ou utiliser un ingrédient peu valorisé. » Les autres enjeux sont le développement durable et la faisabilité en termes de commercialisation : « Le produit doit avoir un potentiel commercial réaliste. » Après avoir remis un dossier écrit présentant leur projet, les étudiants sélectionnés ont dû présenter leur produit devant des jurys, et organiser un stand de dégustation.

Gnocchis au lieu noir

Avant tout, il a fallu procéder à l'élaboration. « Nous voulions créer un produit simple, rapide, accessible, durable mais aussi gourmand », indique Fanny. Le projet est né au sein d'un cours de marketing, autour du thème du poisson. Les étudiantes se sont alors penchées sur la diminution de la consommation de cet aliment, notamment chez les étudiants. « Cela s'explique par le coût élevé du poisson, il demande aussi du temps pour être cuisiné. Et, bien sûr, il dégage des odeurs peu attrayantes... » C'est alors que l'idée des gnocchis leur est venue : « C'est un plat qui plaît à beaucoup de personnes, aussi aux enfants. »

Ainsi sont nés les Gnoc'fish, agrémentés de 25 % de lieu noir, un poisson à la certification de pêche durable Msc. Pour fabriquer le plat, l'équipe de l'Ebi a fait appel à l'entreprise bretonne Pescket'. « C'est un produit



Fanny, Solène, Juliette et leurs professeurs pour la remise du prix de la meilleure innovation de la pêche française © Linked-In

rapide et simple à préparer, prêt en cinq minutes, et accessible », à seulement 3,35 euros. La démarche va jusqu'au bout : l'emballage est entièrement recyclable et écoresponsable. Il y a eu aussi un souci de nutrition, en choisissant un poisson riche en vitamines et minéraux, pour fabriquer un produit contenant le moins d'aliments possible, qui atteint un nutri-score A.

Production écoresponsable

Pendant presque un an, les participants ont mené le projet de bout en bout : de l'élaboration de la stratégie commerciale à la conception d'une production écoresponsable. « Afin de développer correctement notre produit, nous avons fait des tests de formulation, un panel de consommateurs et des tests en laboratoire », explique Fanny. Le projet a d'abord été présenté au concours Food-

tech, à Cergy, où les gnocchis se sont hissés à la 3^e place. « Pour le concours Ecotrophelia, nous avons travaillé de février à juin. Chacun avait un rôle bien défini, notre organisation était semblable à celle d'une réelle entreprise. » Une expérience forte en émotions pour tous les participants. « Nous avons partagé des moments de sérieux, de stress, mais aussi de plaisir. Cette épreuve nous laisse des souvenirs inoubliables. » Pourra-t-on un jour goûter aux Gnoc'fish ? Pas encore sûr, les étudiantes ayant des horizons professionnels assez éloignés de l'agroalimentaire. « Cela dépendra de la fin de nos études et de l'intérêt des professionnels du milieu. Mais nous croyons en notre produit et nous aimerions le retrouver en magasin ! »

● Romane HAQUETTE