



# Nantes : Des étudiants nantais primés grâce à un plat à base de glands

Mardi 08 septembre 2020

CREATION CULINAIRE Jeudi, à Avignon, des élèves de l'école de design et de l'école Oniris de Nantes ont remporté les Trophées étudiants de l'innovation alimentaire (Ecotrophelia)



Voici le produit créé de toute pièce par les élèves nantais. — *Les Déchênés*

- Des élèves de deux écoles nantaises ont été primés aux Trophées étudiants de l'innovation alimentaire (Ecotrophelia), jeudi, à Avignon.
- Ils ont créé de toutes pièces un plat complet avec des glands, une matière première non consommée en France.
- Les étudiants nantais représenteront la France au concours Ecotrophelia Europe en octobre.

Les bonnes idées tombent parfois du ciel. Et des branches. Jeudi, à Avignon, deux élèves de l'école de Design de Nantes et quatre étudiants de l'école Oniris (formation ingénieur) de Nantes ont remporté les Trophées étudiants de l'innovation alimentaire ( Ecotrophelia), avec un plat cuisiné – pour le moins original – à base de glands. Il fallait y penser car le fruit du chêne n'est absolument pas consommé en France.

« Solène, une des six élèves qui participaient au projet, a reçu devant chez elle un gland sur la tête, raconte, hilare, Marion, étudiante à Oniris. Elle s'est dit : «Mais pourquoi ne pas en consommer ?» D'autant plus qu'il y en avait partout. » En fin d'année dernière, le petit groupe d'élèves découvre alors « le potentiel de cette matière première inexploitée en France ».



Les cinq élèves (il en manque une) lauréats du concours. - Oniris Nantes

Le début d'« un travail colossal », selon Jean-Marc Ferrandi, professeur d'Oniris pilote du projet. Quand il apprend que le plat complet qui sera présenté au concours sera à base de glands, le professeur ne cache pas son enthousiasme. « Je leur ai dit de foncer, ça valait le coup d'aller au bout, alors que le gland était seulement consommé au Portugal, Grèce ou Liban, et à l'époque de la préhistoire... » D'où le nom du produit imaginé par les élèves : Les Croc's Magnon.

## Le gland est très amer en bouche

Ingénieurs et designers unissent leurs compétences et leurs savoirs pendant des semaines et des semaines. Le gland étant très amer en bouche, les ingénieurs imaginent sa « détanification ». Les designers, comme Octavio, pensent davantage « à l'identité, à la marque ou encore à l'emballage ». Mais chacun y va de son avis au moment de goûter. « Ils y ont passé leurs jours, leurs nuits et leurs week-ends, félicite Jean-Marc Ferrandi. Finance, marketing, conseils de spécialistes, goûter le produit etc. Une enquête a même été menée dans la rue pour savoir si cela pouvait plaire aux gens... »

Avec évidemment un cahier des charges très important et respectueux de l'esprit du concours, c'est-à-dire un plat avec une qualité nutritionnelle, du goût, de la proximité et de l'écoresponsabilité. Les Croc's Magnon (de la marque Les Déchênés) sont constitués quatre boulettes à base de glands et pommes de terre (deux avec un mélange petits pois champignons, poisson et deux avec un mélange poivrons-poisson). Le tout pané à la farine de glands torréfiés et accompagné d'une sauce au persil.



Le plat vainqueur du concours. - *Les Déchênés*

Les glands proviennent du Portugal. Les étudiants ont récupéré des chutes de filetage de lieu noir chez les industriels. « C'est un plat complet qui couvre les repères nutritionnels journaliers, développe Marion. Un produit source de protéines et riche en fibres. Consommable chaud ou froid. Un plat santé en quelque sorte. » Et un vrai « coup de cœur » du jury qui donne des idées aux six élèves des deux écoles nantaises, qui représenteront la France au concours Ecotrophelia Europe, du 18 au 19 octobre à Paris. « On pense à la commercialiser, estime Marion. C'est notre destin de donner vie à cette start-up. »

---

**Mots-clés**

alimentation | innovation alimentaire | Ecotrophélie | Ingénierie | formation ingénieur