

## Truite nourrie aux insectes Auchan - InnovaFeed

Vendue dans une cinquantaine de magasins, la truite filière Auchan, nourries en partie avec des insectes, permet d'éduquer le consommateur à de nouveaux ingrédients dans l'alimentation des produits d'aquaculture.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Une démarche innovante dans le domaine de l'aquaculture. La transparence vis-à-vis du consommateur. L'éducation et la communication effectuée autour de ce produit.



## Mon poisson à paner Delmas

Delmas propose aux consommateurs de réaliser eux-mêmes leur poisson pané. Chaque barquette contient deux pavés de saumon ou truite et un sachet de panure. En suivant des indications simples, l'apprenti cuisinier se retrouve avec un beau poisson pané.



### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le côté « à faire soi-même », plébiscité par les consommateurs en recherche de naturalité. La transparence du produit et la facilité d'usage.

## Sériole Kingfish Zeeland

Poisson originaire de l'océan Pacifique, la sériole est peu connue en Europe et arrive principalement surgelée. Kingfish Zeeland a monté une ferme d'élevage aux Pays-Bas et propose de la sériole d'aquaculture en frais ou surgelée pour le marché européen.



### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Une espèce désormais disponible ultrafraîche et qui offre de nombreuses applications en cuit, mi-cuit ou cru. Le poisson est élevé en circuit d'eau recirculée fonctionnant à l'énergie verte. Aucun traitement médicamenteux et réutilisation des rejets à des fins agricoles (engrais, irrigation).

Sélection  
COUPS  
de cœur  
Catégorie  
Frais marée LS



## Cabillaud au micro-ondes Delpierre

Une cuisson facile, réussie à chaque coup. C'est le pari de Delpierre avec un cabillaud MSC tomates-poivrons à cuire au micro-ondes, à l'étouffée, grâce à un emballage spécifique. Un repas sain et rapide.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La praticité d'utilisation. Le format en deux portions détachables, à partager où à garder pour plus tard.



## Carpaccio de poulpe Dom Petroff

La marque du groupe Petrossian a développé un carpaccio de poulpe, pêché à la main à Madagascar et transformé dans la région d'Angers. Le céphalopode est finement tranché pour une qualité premium.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Un produit haut de gamme transformé en France. Le packaging transparent permet de découvrir un produit assez peu connu dans l'Hexagone.

## Tartare de cabillaud fumé et mariné

Émile Fournier et Fils

Un dos de cabillaud découpé en tartare, fumé et mariné avec des épices bio. La maison Émile Fournier et Fils frappe fort avec ce produit décliné pour la GMS et la restauration. Trois recettes sont disponibles : tomate-basilic bio, façon thaï bio et tomate-chorizo.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Une réponse à une réelle demande. L'effort de sourcing avec du cabillaud MSC et des épices bio. Une autre façon de consommer du cabillaud. L'emballage transparent permet de voir le produit avant d'acheter.



## Le thon germon cuisiné

Le Marin Vendéen

Marre du saumon dans les plats préparés ? Le Marin Vendéen propose des plats cuisinés à base de thon germon. La gamme se décline en trois recettes originales : tajine, blanquette et basquaise.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La réponse aux attentes des consommateurs de recettes originales, dans l'esprit fait maison. L'originalité des recettes choisies. L'utilisation du thon germon après une excellente saison l'année dernière.



Sélection  
**COUPS**  
de  
**cœur**  
Catégorie  
**Traiteur de la mer**



## Les bouchées apéritives

MerAlliance

La filiale du groupe Thai Union a développé une offre de bouchées de saumon fumé à chaud pour démocratiser le poisson à l'apéritif. Clean label, le produit est facile à attraper avec un pic ou avec les doigts.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le positionnement du produit en concurrence directe au saucisson et autres charcuteries. Le fumage à chaud encore peu connu en France. La dynamique pousse le rayon traiteur.



## Filet de maigre fumé

JC David

Vainqueur des Coups de cœur de l'innovation l'an dernier avec son haddock fumé sans rocou, JC David fait à nouveau partie des finalistes pour son filet de maigre fumé.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le choix du maigre pour la fumaison. L'origine corse et une fumaison lente (plus de 20 heures).

## Mini-steak de saumon

Guyader

Le saumon n'a pas fini de nous étonner, et Guyader non plus. L'entreprise bretonne joue sur les évolutions d'usage et propose un mini-steak de saumon, idéal pour les apéritifs dînatoires.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le produit suit l'évolution des tendances de consommation : individualité, apéro dînatoire, street food, praticité. Le saumon en mini-burger se substitue aux produits carnés. Possibilité, outre le filet, d'intégrer des parties moins nobles (chair de grattage, queue...).

## Sardines et filets de maquereau MSC Connétable

Produits de la mer certifiés MSC, intrants bio et 30 % de sel en moins que la moyenne du marché, ces conserves de Connétable sans huile ont tout pour plaire. La marque répond à l'ensemble des attentes actuelles des consommateurs.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le travail sur le sourcing, la mise en avant des certifications pour informer le consommateur sur l'origine et la durabilité du produit. Le travail sur la recette avec la réduction du taux de sel et la marinade, un prérequis à l'heure du Nutri-Score et autres applications nutritionnelles.



## Waterzoï de poisson Conserverie Saint-Christophe

Adapté du waterzoï de poulet, très populaire dans le nord de la France et en Belgique, cette recette est composée de 350 grammes de truite élevée dans les Hauts-de-France. Un produit haut de gamme basé sur une recette de grand-mère.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

L'originalité du produit. La déclinaison d'une recette populaire transposée aux produits de la mer. Le sourcing local. Le conditionnement traditionnel. Outre le filet, la possibilité de valoriser des chutes de découpe moins nobles.

## Tsukudani de kombu et yuzu kosho Bord à bord

Le kombu royal est cuit lentement dans un tamari selon une méthode ancestrale asiatique pour donner cette recette riche en saveur umami. Très haut de gamme, ce produit destiné à la restauration gastronomique est proposé aux professionnels au prix de 17 euros les 350 grammes.



### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La forte teneur en kombu royal (42 %), récolté à la main en Bretagne. Une recette proche du chutney qui utilise une algue abondante. Les matières premières utilisées sont biologiques, à l'exception du yuzu kosho, qui n'est pas encore labellisable. Un produit inédit en France.

## Filets d'esturgeon La Quiberonnaise

Peu connus en France, les filets d'esturgeon trouvent un nouveau débouché avec la conserve La Quiberonnaise. La conserverie a collaboré avec le chef étoilé Éric Coisel pour réaliser cette recette à base d'esturgeon d'Aquitaine. Les filets sont cuits au court-bouillon et marinés au vin blanc, citron ou piment.



### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La mise en avant d'une espèce exploitée pour ses œufs mais à faire découvrir en chair (et sans os !) au grand public. Le positionnement premium : 5,50 euros la boîte de 115 grammes. La démarche filière et le côté local.

Sélection  
**COUPS**  
de **cœur**  
Catégorie  
**Épicerie**



## Rillettes de poulpe Azais Polito

La conserverie sétoise a imaginé des rillettes de poulpe de roc, inspirées de la garniture des tielles. En verrines de 95 grammes, elles sont composées à 50 % de poulpe, dont la peau rosée donne une saveur si particulière.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Un produit nouveau sur le marché des rillettes de la mer. Une autre déclinaison du poulpe, de plus en plus plébiscité par les consommateurs. La forte teneur en produits de la mer.



## Tarte soleil Blini

La marque du groupe Labeyrie Fine Foods propose un format innovant au rayon surgelé. Une tarte au saumon prédécoupée en forme de soleil. Pratique et ludique, celle-ci saura séduire les adeptes de l'apéro.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La forme originale. Le renouvellement au rayon surgelés, critiqué depuis quelques années pour son vieillissement. La praticité d'utilisation.



## Picatapas Pescanova

Le groupe a imaginé des pics tout prêts avec une crevette et une noix de saint-jacques. Parfait pour picorer à l'apéritif. Deux assaisonnements sont proposés : piment d'Espelette ou citronnelle-gingembre.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le format des pics apéritifs prêts à cuire au rayon surgelé. La démarche de Pescanova d'afficher le visage de certains employés pour nouer un contact avec le client.



Sélection  
COUPS  
de cœur

Catégorie  
Surgelés



## Tatakhi de thazard Fish is Life

Très populaire dans la restauration japonaise, le tatakhi consiste à saisir rapidement la longe de manière à laisser le cœur cru. Ce produit surgelé sous UBT (-60 °C) s'utilise en salade ou en sashimi.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Outre son intérêt culinaire, ce cœur de filet a toute sa place en restauration – pas seulement d'inspiration asiatique – et à domicile, pour sa facilité d'utilisation. La surgélation UBT garantit un meilleur résultat organoleptique. Un complément de gamme existant avec la même recette.



## Mini-muffins au saumon Escal

Parfaits en apéritif ou en entrée, ces mini-muffins de saumon n'ont besoin que de quelques minutes au four pour être dégustés. Escal joue sur le côté ludique recherché par les consommateurs.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le format en portions individuelles à prendre avec les doigts plutôt qu'un cake classique. Une recette simple mais très appréciée des consommateurs.

## Jalapescos de lieu noir Royal Greenland

Des bouchées de lieu noir certifié MSC au piment rouge. Royal Greenland propose une recette innovante et pratique d'utilisation avec 38 % de poisson, dont le goût est rehaussé par le piment.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

L'originalité de la recette et les différents usages. Les bouchées se consomment à l'apéritif, en plat principal et peuvent même être utilisées dans la street food, dans des pitas ou autres.

## Solmon Odontella

La petite entreprise bordelaise a mis au point un saumon fumé garanti sans protéines animales. Le produit élaboré à base d'algues est certifié vegan. Rien du poisson, sauf le goût.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Proposer une alternative aux produits de la mer en utilisant les algues pour les personnes suivant un régime alimentaire vegan.



## Velouté de moules

### La Cancalaise

Le transformateur a réalisé un velouté de moules afin de valoriser les spécimens sous taille et d'accompagner les producteurs dans des démarches durables en limitant le gaspillage.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Dans l'optique de limiter le gaspillage, la transformation de moules hors taille est une alternative pour réaliser un produit de grande consommation. Le travail avec les différents maillons de la filière conchylicole pour structurer le projet.



## Nos sardinières ont du cœur

### Gendreau

Les sardinières de la conserverie Gendreau ont monté un projet pour aider les personnes en situation précaire. L'entreprise commercialise une boîte de sardines solidaire. Pour chaque achat, 15 centimes sont reversés au Secours Populaire.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La démarche RSE de Gendreau. L'impulsion donnée par les ouvrières de la conserverie et leur implication pour réaliser ce projet social et solidaire.



## Chips de peau de saumon Sea Chips

La start-up britannique récupère des peaux de saumon dans des ateliers de transformation de sa région pour les transformer en chips. Un plaisir sain et bon pour l'environnement.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Cette initiative lutte contre le gaspillage et valorise des coproduits en Europe. L'entreprise dispose d'une usine qui lui permettra à terme de traiter de plus gros volumes.

## Guacamole et houmous aux algues GlobeXplore

Primé au Seafood expo global, GlobeXplore est un des pionniers de l'innovation à base d'algues. Cette année, l'entreprise propose un guacamole et un houmous à base de spiruline, pour habituer le consommateur à cet aliment.

### ► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

L'ajout d'algues dans une recette largement plébiscitée par les consommateurs pour favoriser sa démocratisation. La couleur naturelle de la spiruline n'est pas cachée, le houmous est vert.