

INTRODUCTION

Le Centre de Recherche et Innovation de l'Institut Lyfe, en partenariat avec VEGEPOLYS VALLEY et quatre entreprises, ont formé un consortium autour d'un projet sur les céréales secondaires. Ce projet répond à un enjeu majeur de la transition alimentaire en explorant des céréales peu utilisées pour l'alimentation humaine, comme le Sorgho, le Triticale, l'Orge et bien d'autres.

OBJECTIFS

Le projet a pour objectif de réaliser un état des lieux des connaissances sur six céréales secondaires en prenant en compte trois dimensions complémentaires : environnementale, nutritionnelle et commerciale. Il vise également à accompagner des PME dans la création de recettes innovantes en utilisant ces céréales comme matière première.



Sorgho



Triticale



Orge

3 VOLETS



ENVIRONNEMENTAL ET FILIERE

- Analyse bibliographique des avantages et inconvénients environnementaux de 6 céréales secondaires en comparaison au blé.
→ Phase 1 : de mars à mai 2023
- Réalisation d'un diagnostic pour 5 couples filières x pays choisis par le consortium.
→ Phase 2 : de mai à juillet 2023



NUTRITIONNEL

- Revue de la littérature scientifique sur les bienfaits nutritionnels de ces céréales secondaires, en comparaison à ceux du blé.
→ Phase 1 : de mars à mai 2023
- Approfondissement de la revue de littérature sur l'impact des procédés de transformation sur les aspects nutritionnels.
→ Phase 1 : de mai à juillet 2023



MARCHE

- Veille de produits internationale sur l'utilisation des céréales secondaires dans les tendances actuelles du marché.
→ Phase 1 : de mars à mai, puis approfondissement suite au comité de suivi jusqu'à juillet 2023

INTRODUCTION

Grâce au financement de l'Etat à travers le DINAI, le Centre de Recherche et d'Innovation de l'Institut Lyfe a pu réaliser des sessions de créativité culinaire avec des PME, ainsi qu'un test produit.

1 VOLET applicatif pour les PME

→ Dernier trimestre 2023

Tartare de poisson à la péruvienne accompagné de perles 2 céréales et riz complet au curry



Ingrédients:



Ceviche de dorade:

- 4 filets de dorade
- ½ grenade
- 2 citrons vert
- 1 oignon rouge
- ¼ de botte de coriandre
- 4 radis ronds
- 1 morceau de gingembre
- 3 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 3 cs de lait de coco

70 g de perles d'orge nature

70 g de perles de riz complet au curry

Préparation:



Ceviche de dorade :

Découper les filets en gros cubes et réserver au frais.
Couper la grenade en deux, à l'aide d'une cuillère tapoter le dos de la grenade pour en extraire les grains, réserver.
A l'aide d'un éminceur, couper de fines lamelles d'oignon rouge et les réserver dans un bol.
A l'aide d'une râpe, prélever les zestes de citrons puis prélever le jus des citrons.
Avec une mandoline, faire de fines lamelles de radis.
Eplucher et hacher finement le gingembre. Ciseler finement la coriandre.
Dans un cul de poule, mélanger les cubes de poisson, le lait de coco, la grenade, le jus de citron, le piment, une pincée de sel et le poivre, le gingembre.
Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les perles 2 céréales et les perles de riz complet 4 minutes, essorer laisser refroidir et réserver.
Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et deux pincées de sel aux perles.

Dressage :

Dans une assiette creuse, déposer les perles, puis le poisson.
Ajouter de la marinade, des lamelles de radis, des grains de grenade, des lamelles d'oignons rouge et la coriandre sur le dessus.
En finition, ajouter les zestes de citron vert.

Astuce du Chef



Pour une touche d'exotisme, de l'avocat, du fruit de la passion ou des cubes de mangue peuvent être ajoutés à la préparation.