

Avignon, laboratoire des aliments du futur

A partir d'aujourd'hui, 17 équipes d'étudiants issues des grandes écoles et des universités soumettent les produits qu'elles ont conçus au jugement critique des industriels de l'agroalimentaire. Un concours qui a fait école dans toute l'Europe



DELI'CHOUX Une pâte à haute teneur en son d'avoine contenant une purée de légumineuses et légumes frais suivant les saisons, c'est la friandise végétale salée proposée par ces étudiantes de **Polytech Montpellier**. Conditionnées surgelées, ces choux 100% origine France se réchauffent en 10 minutes au four. Idéal pour les pressés...