

AVEC CE JOURNAL, NOTRE SUPPLÉMENT DE 8 PAGES

Écotrophélia récompense les aliments du futur



Aujourd'hui à Avignon, un jury de professionnels de l'agroalimentaire juge les produits innovants mis au point par 18 équipes d'étudiants dans le cadre du concours créé, il y a 15 ans, par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse. /PHOTO BRUNO SOUILLARD



BI ENCA. Ce snack sain et écologique a pour ambition d'offrir une nouvelle vie à des légumes délaissés en raison d'un mauvais calibrage. Créé par une équipe de POLYTECH Montpellier, il se compose simplement de biscuits à tremper dans deux sauces onctueuses à base de légumes. Sans gluten, cet en-cas salé est idéal pour combler les petits creux.