Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

‘Ecotrophelia’ : 20 projets d’innovation alimentaire sélectionnés



Référence européenne des pédagogies d’excellence en matière d’innovation alimentaire, ‘Ecotrophelia’ organise la 21e édition de son concours national dont la finale se tiendra à Avignon au Palais des papes, du 1er au 3 septembre prochain. Le concours vise à récompenser les étudiants pour leurs innovations alimentaires.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

Cette année, le jury de pré-sélection a validé la candidature de 20 projets portés par 19 établissements de l’enseignement supérieur français :

1. Apéro CHOC
L’Institut Agro Montpellier SUPAGRO

2. Bombe à l’ail
École d’Ingénieurs de PURPAN

3. Les Bouchées Chanvrées par UTHEMPIA
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l’alimentation
L’École de Design Nantes Atlantique

4. Brassain
Université de Technologie de Compiègne

5. Les Croc’s Magnon
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l’alimentation
L’École de Design Nantes Atlantique

6. Les Douceurs Marines
ISARA – Lyon

7. Ellessi
ENSAIA, École Nationale Supérieure d’Agronomie et des Industries alimentaires,
Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d’Art et de Design de Nancy et IAE Metz

8. EMFAIM!
ISARA – Lyon

9. FEVI
UNILasalle Beauvais

10. Francisse
ENSAIA, École Nationale Supérieure d’Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d’Art et de Design de Nancy
Faculté de Marketing et d’Agrosciences, Université de Haute Alsace

11. Les Funambules
ENSAIA, École Nationale Supérieure d’Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
Faculté de Marketing et d’Agrosciences, Université de Haute Alsace
ENSAD, École Nationale Supérieure d’Art et de Design de Nancy

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 5 juin 2020

12. Les Germés
L’Institut Agro Montpellier SUPAGRO

13. Leg’ourmandes
L’Institut Agro AGROCAMPUS OUEST

14. Légustatives
ENSCBP Bordeaux INP

15. Luméo
ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l’alimentation
L’École de Design Nantes Atlantique

16. PATATI Pâte à tarte
ENSAT Toulouse INP,
École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

17. POFiné
AGROPARISTECH

18. Potafun
AGROSUP Dijon
ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital

19. Les Seackers’ par PESCAD’OC
POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier

20. Ti Patadou
ESIROI, École Supérieure d’Ingénieurs Réunion Océan Indien – Université de la Réunion

Ce panel tend à dessiner les nouvelles tendances de consommation en inspirant les industriels par sa capacité à projeter le panorama de l’alimentation de demain.

Par ailleurs, le palmarès s’enrichit de deux nouvelles distinctions avec le trophée ‘Innovation produit de la pêche française’ soutenu par France Filière Pêche et le prix ‘Spécial Entrepreneur du Crédit agricole Alpes Provence’, pour une dotation globale de plus de 20 000 €.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !