

Parmi les 18 projets ayant conduit au développement de produits innovants qui vont concourir à la finale des trophées étudiants de l'innovation alimentaire, EcoTrophéa, du 30 juin au 02 juillet à Avignon, figure l'entrée "Liegy", mise au point par une équipe d'[AGROSUP DIJON](#) (T : 03.80.77.25.25). Il s'agit d'un liégeois "prêt à consommer" composé de légumes saisonniers, avec un profil attractif : pauvre en calories et sans additifs. A noter qu'un projet rhônalpin est aussi arrivé en finale : "Réveil pressé", porté par une équipe [ISARA](#) (Lyon). Il consiste en un petit-déjeuner complet, équilibré et nomade : fraises, céréales, amandes et lait dans une gourde souple et refermable.