

Ecrit par le 25 août 2024

Le Covid-19 contraint l'Innovation alimentaire à reporter ses dates les 1, 2 et 3 septembre au Palais-des-Papes d'Avignon



Le laboratoire de l'innovation alimentaire [Ecotrophéla](#) reporte les dates de son concours national France - initialement prévu du 23 au 25 juin - au 1er, 2 et 3 septembre. Dans le contexte inédit de la crise Covid-19, les membres du réseau Ecotrophéla- grandes écoles, universités, instituts de recherche, Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires) - et les partenaires interprofessionnels concertés ont annulé le rendez-vous du mois de juin, estimant que les conditions de déplacements des étudiants et de leurs enseignants chercheurs n'offraient pas les meilleures garanties. Les partenaires ont validé unanimement le report du concours à la rentrée de septembre, au Palais des Papes à Avignon.

En savoir plus

Ecotrophéla France est attendue par les équipes étudiantes qui œuvrent depuis septembre 2019 à l'élaboration d'un produit alimentaire innovant et écoresponsable. Au 19 avril, date de clôture du dépôt des dossiers candidats, la manifestation compte la participation record de 19 établissements de l'enseignement supérieur français. Vingt innovations alimentaires élaborées par 150 étudiants seront soumises au jury de présélection mi-mai, pour décrocher un sésame lors des épreuves finales, du 1er au 3 septembre à Avignon. Ce panel de produits alimentaires dessine les nouvelles tendances de

Écrit par le 25 août 2024

consommation et inspire les industriels pour l'alimentation de demain.

Les filières interprofessionnelles impliquées

Les interprofessions sollicitent l'intelligence collective du réseau Ecotrophélia. En 2020, plusieurs filières sont partenaires et s'inspirent des solutions évolutives ou disruptives imaginées par les étudiants pour étayer leur propre vision prospective. Interfel (Interprofession des Fruits et Légumes frais), Interbev (Interprofession de l'Élevage et des Viandes), France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime).

Ecotrophélia

Créé en France en 2000, Ecotrophélia est devenue la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, le concours forme depuis 20 ans des générations de cadres et d'experts en alimentation. En étroite collaboration avec les fédérations de l'alimentation et les filières interprofessionnelles, Ecotrophélia inspire les industriels en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Son réseau européen a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays, comme autant de réponses à l'évolution des modes de consommation, à l'émergence de nouveaux marchés et au respect de l'environnement. Une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe.

Le Mas de Carles a besoin de Vous !

Ecrit par le 25 août 2024



«Le vilain coronavirus nous cloue sur place, se désolé-t-on au Mas de Carles. Les restaurants, les marchés sont fermés. Mais les chèvres de Carles continuent à donner du lait qui est transformé en fromages. Qu'en faire ? Il y a aussi des confitures et autres gelées qui ne demandent qu'à être dégustées. Alors, parce qu'il est important et nécessaire que chacun reste chez soi, nous vous proposons de vous livrer à domicile. Dans votre panier, au choix, 10 fromages pour 20€ et des confitures bio en pot de 340 gr pour 4,50€ aux figues, figues et fruits rouges, figues-lavande, oranges amères, rhubarbe, Rhubarbe-pamplemousse, gelée de thym et de la gelée de romarin.»

Les communes desservies

«Les communes desservies sont : Avignon, Villeneuve, Les Angles, Pujaut, Tavel, Lirac, Saint- Laurent, Saint-Geniès, Montfaucon, Roquemaure, Sauveterre, Rochefort... après si c'est un peu plus loin, Montfavet par exemple, tout dépend de la quantité. Délais de livraison ? Le plus souvent sous 48h.»

Commande et paiement

Pour commander, merci d'indiquer le nom des produits et quantité ainsi que vos nom et prénom, adresse et téléphone. Pour la livraison, indiquer l'adresse et le numéro de téléphone à prévenir. Paiement à la livraison soit par chèque soit en espèces (billets, éviter les pièces) sans rendu de monnaie dans le respect des conditions sanitaires. Les personnes qui livrent restent à bonne distance lors de la livraison.

Écrit par le 25 août 2024

Commande auprès de compta@masdecarles.org et
<https://masdecarles.org/le-mas-de-carles-livre-a-domicile/>

Les Halles d'Avignon livrent à domicile



Les commerçants des Halles d'Avignon restent ouverts et proposent un service de livraison. Les commandes ont été exécutées par des professionnels munis de masque et de gants pour la confection des colis. Par ailleurs, le Grand Avignon soutient la Ville d'Avignon et met à disposition, via son réseau de transports en commun Orizo, une navette CityZen pour la distribution des paniers en centre-ville. Ce service fonctionne dès à présent du mardi au samedi inclus, uniquement le matin. Les commandes se font par téléphone, la veille pour le lendemain.

liste des commerces sur www.avignon-leshalles.com.