



DOSSIER DE PRESSE

Les **entrepreneuriales**

promotion
2014

en Bretagne

Étudiant, apprends à créer ta boîte

Une action menée conjointement avec





Les entrepreneurs

promotion
2014

en Bretagne

Étudiant, apprends à créer ta boîte

Contact : bretagne@les-entrepreneuriales.fr ou www.les-entrepreneuriales.fr

Chapitre 2.3 001705 - Les entrepreneurs copyleft



POINT PRESSE ■ Lundi 10 février 2014

■
Le campus – UBO Quimper et le tissu économique de Cornouaille
■

**UN PROJET INNOVANT MANAGÉ PAR UN GROUPE D'ETUDIANTS
ET UN PARRAIN D'ENTREPRISE QUI LUI CONFERE DU REALISME**

TEMOIGNAGES DES PARRAINS ET DES ETUDIANTS

CADRE REGIONAL « LES ENTREPRENEURIALES »



POINT PRESSE

Quand : Lundi 10 février 2014 de 11h30 à 12h15

Où : Technopole Quimper-Cornouaille (Creac'h Gwen, 2 rue Fr. Briant de Laubrière, Quimper)

Thème : LES ENTREPRENEURIALES, les étudiants du campus quimpérois se mesurent à d'autres équipes à l'échelle régionale dans un concours de projet agroalimentaire innovant.

Qui : enseignants et étudiants UBO, IUT, technopole, entreprises, cluster IALYS, Quimper Communauté

Contact : Michelle JEQUEL, Relations presse technopole, michelle.jequel@tech-quimper.fr

Cornouaille

CHALLENGE : CREATION D'UNE ENTREPRISE AUTOUR D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE INNOVANT

■ PREMIERE ETAPE : Le challenge à l'échelle de la Cornouaille

A l'initiative de la Technopole Quimper-Cornouaille & de l'UBO-Quimper, à la rentrée universitaire de 2011, un concours de création d'entreprise innovante dans le domaine de l'aliment a été lancé à l'attention des étudiants cornouaillais, le "Trophée IALYS Étudiant". Quimper Cornouaille Développement soutient cette démarche.

Ce trophée est organisé collectivement par la Technopole et les Formations de l'UBO : le Master Pro Innovation en Industries Alimentaires, la Licence Aliments-Santé, la Licence professionnelle Entrepreneuriat et le cluster IALYS. Deux éditions ont eu lieu.

Ce projet est labellisé par le P2EB - pôle de l'entrepreneuriat étudiant en Bretagne - et est soutenu financièrement par QUIMPER COMMUNAUTE.

■ DEUXIEME ETAPE : Le challenge à l'échelle de la région Bretagne



Bretagne

Cette démarche cornouaillaise change d'échelle en rejoignant une initiative régionale portée par le P2EB (Pôle de l'entrepreneuriat étudiant en Bretagne) : LES ENTREPRENEURIALES

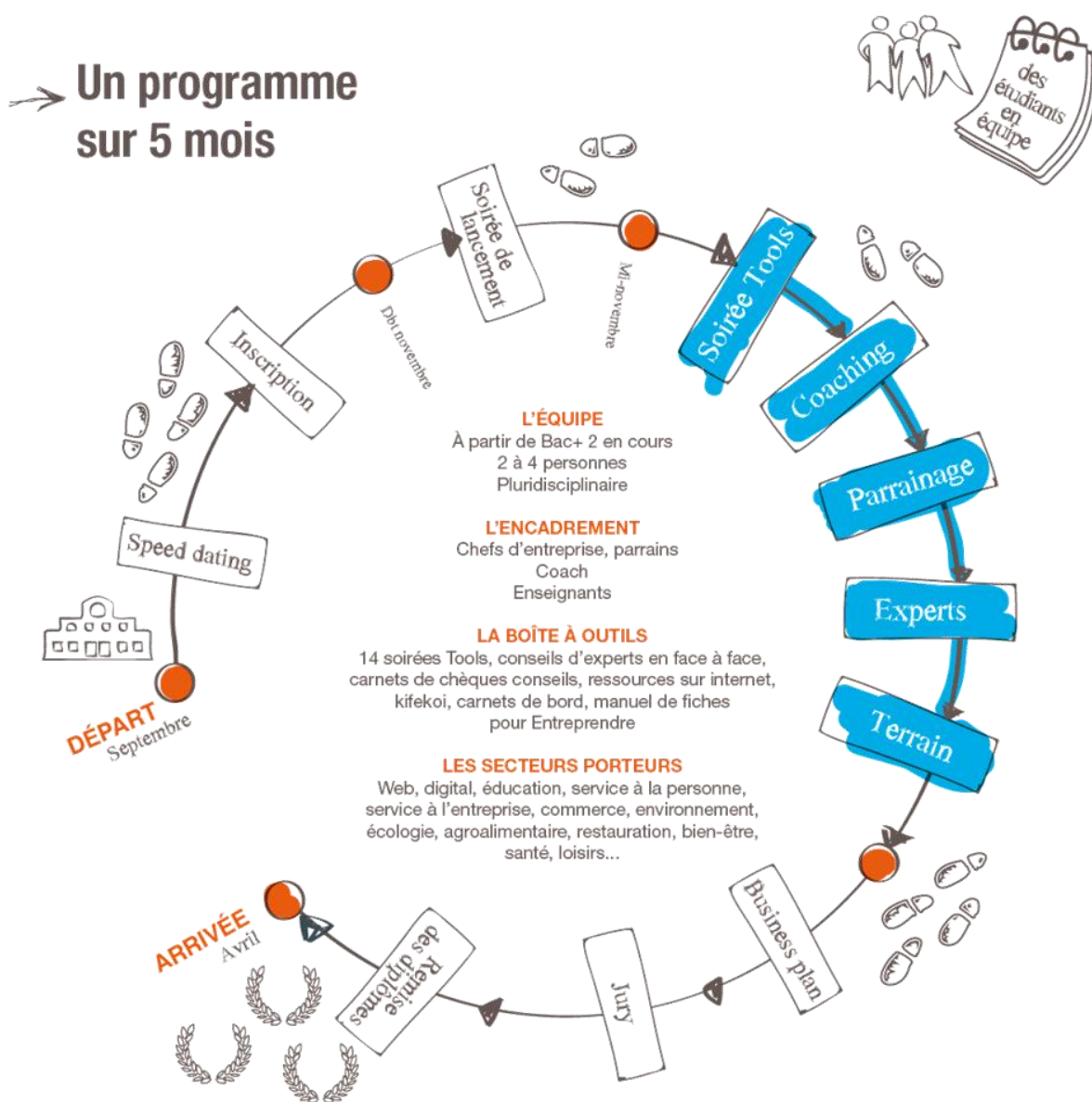
Issues des campus de Quimper (5), Brest, Saint Briec et Rennes, 39 équipes sont en compétition. Parmi les prix qui seront décernés le 27 mars 2014 à Saint Briec, le prix AGROALIMENTAIRE est convoité par nos 5 équipes cornouaillaises qui concourent avec un projet d'aliment innovant.

Chaque équipe profite de l'expérience d'un parrain d'entreprise pour développer son esprit d'entreprendre. MerAlliance, Saupiquet, Biscuits Panier/Groupe Poul, Polaris, Groupe Française de Gastronomie accompagnent les étudiants en apportant leur connaissance du marché, leur pertinence sur les caractéristiques du produit, leur carnet d'adresses allant jusqu'à mettre en place un partenariat avec l'un des fournisseurs !



Des **étudiants de toute filière**, se réunissant en équipes **pluridisciplinaires**, pour développer un **projet d'entreprise** avec le **soutien de professionnels** !

→ Un programme sur 5 mois



ROLE DES PARRAINS

Renforcer les liens des étudiants avec le tissu économique

■ MISSION DES PARRAINS :

Apporter du réalisme aux 5 projets managés par 5 GROUPES d'étudiants du Campus UBO-Quimper

- ✓ donner de son temps et de son expérience pour faire grandir les étudiants dans le monde de l'entrepreneuriat
- ✓ transmettre son expérience comme chef d'entreprise et ses conseils d'entrepreneur sur le projet managé par l'équipe
- ✓ ancrer le projet dans la réalité,
- ✓ apporter du REALISME aux projets des étudiants (faire préciser les moyens commerciaux, les moyens de prospection, ...) les alerter sur les temps d'accès au marché, décaler le démarrage du chiffre d'affaires, les sensibiliser aux délais de règlement des factures, au BFR, ...
- ✓ aider à formaliser un projet cohérent
- ✓ les initier à la notion de « réseau professionnel » et ouvrir leur réseau si besoin



5 projets Groupe étudiants et 5 parrains

Krog Alg <i>biscuit apéritif croquant aux algues et au poisson</i>	Laëtitia MALDONADO & Gaëlle MILLET <i>Licence Professionnelle Aliment Santé</i> Virginie RANNOU <i>Licence Professionnelle Entrepreneuriat</i>	Pierre SAULNIER, Chef de projet R&D Biscuits Panier / Poult
CHEZZLE <i>fromage à pâte pressée avec des paillettes d'algue</i>	Aurore ROUILLE & Adèle PICQUET <i>Licence Professionnelle Aliments Santé</i> Florian GICQUEL <i>Licence Professionnelle Entrepreneuriat</i>	Isabelle SECHET, Chef de produit MerAlliance
CN Shake <i>produit alimentaire innovant destiné aux sportifs</i>	Sandy PARSEMAIN & Jeanne TANTOT <i>Licence professionnelle aliments santé</i> Justine VIALARD & Nadege LEDUFF <i>Licence professionnelle entrepreneuriat</i>	Lionel CAILLAUD, Directeur R&D Saupiquet
Le Smoothie de demain en kit <i>produit à base d'insectes et d'algue</i>	Sophie REYES <i>Licence professionnelle entrepreneuriat</i> Christine HAVIS & Sabine JOSNIN <i>Licence professionnelle aliments santé</i> Maxime WELMANT <i>Licence pro aquaval</i>	A-Gaëlle GROSDÉMANGE, Responsable qualité Polaris
ArchéoFish <i>poisson pané destiné aux enfants</i>	Céline DROUET & Marie BICARD <i>Master 2 Innovation en Industries Agro-alimentaires</i>	Ludovic CHOUAN, Responsable R&D Maréval



Les 5 projets / produit agroalimentaire innovant

■ Equipe : Krog Alg

Notre projet est de développer un biscuit apéritif croquant aux algues et au poisson (déclinable au niveau des saveurs), qui allie ligne et plaisir. Nous souhaitons travailler avec des produits bretons, et que notre produit touche le plus grand nombre de gens, d'où une distribution en grande et moyenne surface.

■ Equipe : Fromage aux algues « CHEZZLE »

Fromage à pâte pressée avec des paillettes d'algue Nori en portion individuelle. Conditionnement pratique et attractif pour l'enfant. Distribution en GSM.

■ Equipe : CN Shake

Mise sur le marché d'un produit alimentaire innovant destiné aux sportifs dans le but d'améliorer leurs performances. En effet, la consommation de cet aliment présenté sous forme de "MilkShake", à base d'algues, de fruits, d'amandes et de lait à pour objectif de prévenir les douleurs musculaires gênant l'athlète dans sa performance.

■ Equipe : Le Smoothie de demain en kit

Le besoin en protéines de la population mondiale va doubler dans les cinquante prochaines années. Une des alternatives peut être la consommation d'insectes et d'algues. Notre produit inclut ces deux ingrédients dans une boisson riche en glucides, en protéines, en vitamines et minéraux. Ce projet permet une familiarisation ludique avec ces ingrédients atypiques et nouveaux dans notre culture.

■ Equipe : « ArchéoFish »

Produit alternatif au poisson pané destiné aux enfants. Plus ludique et amusant, facile à cuire et à préparer. Ses caractéristiques : Steak à base de poisson en forme de poisson avec une arête en fromage.

Les prix

Prix « Les entrepreneuriales »

1^{er} prix (1 000 €) : meilleure note – meilleur dossier

2^{ème} prix (750 €) : 2^{ème} meilleure note

3^{ème} prix (500 €) : 3^{ème} meilleure note

Prix COUP DE CŒUR

Projet n'ayant pas forcément l'une des meilleures notes mais ayant séduit les jurys

GRAND PRIX du public

Meilleure communication virale – ce prix ne dépend pas des jurys mais des votes du public (nombre de j'aime sur Facebook)

Les PRIX DE L'INNOVATION

Technologique : meilleure note des projets inscrits dans cette thématique
(ou 2^{ème} meilleure note si le projet est déjà primé par ailleurs)

Sociale : meilleure note des projets inscrits dans cette thématique
(ou 2^{ème} meilleure note si le projet est déjà primé par ailleurs)

Agro / Alimentaire : PRIX IALYS

meilleure note des projets inscrits dans cette thématique
(ou 2^{ème} meilleure note si le projet est déjà primé par ailleurs)



Les partenaires du Trophée



- **Contact** : Nadège COMHAIRE, Technopole Quimper-Cornouaille
nadege.comhaire@tech-quimper.fr • tel. 02 98 100 200 • www.tech-quimper.fr
- **Contact Presse** : Michelle JEQUEL, Technopole Quimper-Cornouaille
michelle.jequel@tech-quimper.fr • tel. 02 98 100 200 • www.tech-quimper.fr