

TROPHÉE IALYS ÉTUDIANT / 1^{re} Edition

Création d'une ENTREPRISE autour d'un produit alimentaire INNOVANT

A l'initiative de la Technopole Quimper-Cornouaille & de l'UBO-Quimper, un concours de création d'entreprise innovante dans le domaine de l'aliment a été lancé à l'attention des étudiants cornouillais, le " **Trophée IALYS Étudiant** ".

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, l'IUT de Quimper, la FIP et le cluster IALYS.

Ce projet est labellisé par le P2EB, pôle de l'entrepreneuriat étudiant en Bretagne.



■ OBJECTIFS :

- Favoriser les synergies entre étudiants de différentes formations
- Cultiver le goût de l'entrepreneuriat et de l'innovation
- Manager un projet en équipe pluridisciplinaire
- Acquérir des connaissances pratiques sur la démarche de gestion de projet appliquée à la création d'entreprise alimentaire innovante

■ MOYENS :

Création d'équipes d'étudiants pluridisciplinaires

Chaque équipe constituée bénéficie de :

- > 8 mois pour simuler la création d'une entreprise autour d'un produit alimentaire innovant
- > un accompagnement régulier des partenaires du trophée
- > des conseils d'experts en marketing, protection industrielle, gestion financière, etc

■ **LE JURY, présidé par un industriel, Jean-François BOYARD Directeur de l'usine Saupiquet de Quimper, a primé 4 PROJETS** élaborés par 4 EQUIPES d'étudiants, sur la base des critères d'évaluation suivants :

- Pertinence projet (adéquation marché)
- Cohérence projet (équilibre économique/moyen envisagés/rentabilité)
- Faisabilité technique
- Qualité de l'innovation
- Qualité de la synergie de l'équipe



La Technopole assure le pilotage de ce projet collectif

Les prix sont dotés par Quimper Cornouaille Développement : 1 000€ à l'équipe lauréate

■ L'ÉQUIPE LAUREATE / Résultats proclamés le 8 juin 2012

L'équipe lauréate est **Crousti'Galettes**

composée de quatre étudiantes issues des formations Master 2 Innovation en Industries alimentaires & Licence professionnelle Entrepreneuriat

Tiphaine LEISSEN / Amélie LE GUIREC / Sonia PIGEULT / Céline RAUD

Comment détourner la façon de consommer un produit traditionnel, en s'appuyant sur les tendances de consommations des produits régionaux ?

Crousti'Galettes

Ou Comment manger des « galettes » à l'apéritif ? Crousti'Galette y répond avec son kit apéritif contenant :

- Galettes blé noir séchées au four, croustillantes
- Trio sauces froides : poireaux, lardons/champignons, oignons



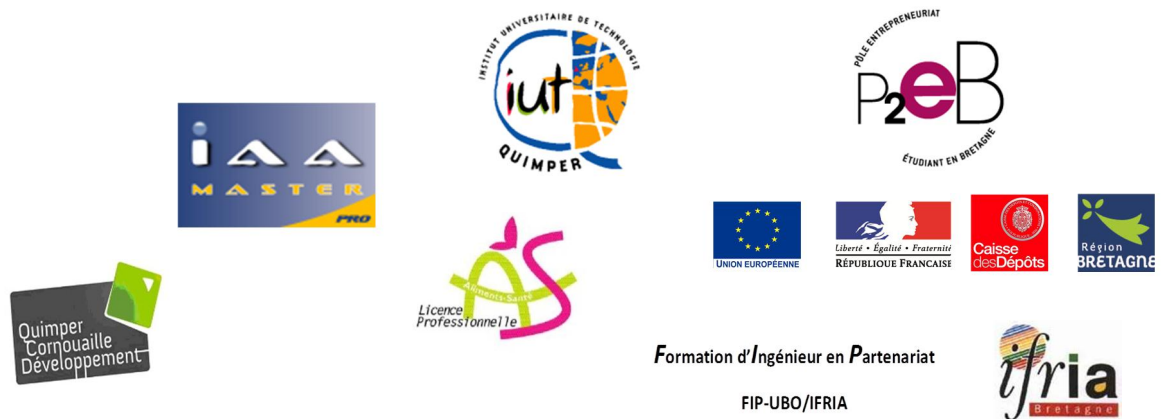
■ LES 3 AUTRES PROJETS PRIMES

2nd / **STAR'TILLE** : confiserie à base de guimauve aromatisée avec un cœur pétillant

3^{ème} / **APÉR'ŒUF** : mise en bouche à base de blanc d'œuf et fourrée d'une purée de légumes

3^{ème} ex aequo / **LES DOUCES HEURES** : meringue aux parfums originaux fourrée d'une ganache fondante

■ LES PARTENAIRES



■ DES PHOTOS / EQUIPES DU TROPHEE IALYS

