

[Voir la version en ligne](#)

Information presse du 13 avril 2023

Remise des prix de la 12e édition du concours Entrepreneuriat à impact

Cinq projets récompensés et 7 000€ de dotations



d

Le jeudi 13 avril, après délibération d'un jury d'experts*, l'ESA attribue les prix de la 12e édition du concours Entrepreneuriat à impact ouvert à tous les étudiants du Maine-et-Loire. 5 projets ont été récompensés et 7 000€ de dotations ont été attribués à des projets innovants en lien avec l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Quels sont les résultats ?

Le concours Entrepreneuriat à impact est ouvert à tous les étudiants du Maine-et-Loire, toutes disciplines confondues. Ils sont nombreux à y participer pour tenter de voir leur projet mis à l'honneur et de remporter l'un des prix d'une valeur totale de 7 000 euros de dotations.

Les objectifs du concours Entrepreneuriat à impact :

- Mettre en valeur les idées innovantes (produit, service...) à impact positif sur la planète.
- Démystifier l'acte de créer une activité, une entreprise, un procédé, un produit
- Découvrir l'esprit d'entreprendre et la passion des entrepreneurs
- Acquérir un bagage pour son avenir professionnel
- Challenger pour des prix
- Décrire les différentes phases de la création et de développement d'un projet

- Décrire les contraintes du passage de la créativité au projet et de l'action à la réussite
- Faire de la création une option de vie professionnelle attractive au même titre que le salariat.

Cette édition 2023 a permis une nouvelle fois de démontrer que les étudiants du Maine-et-Loire foisonnent d'idées et que certains ont une véritable âme d'entrepreneurs.

Le jury d'experts* a souligné la qualité des dossiers déposés et a primé les lauréats suivants :

- **1er prix : MADE IN CLEMENCE, de Clémence BRESSIN, Université d'Angers, valorise les déchets textiles !** Via le processus de surcyclage (ou upcycling), Made in Clemence transforme les déchets textiles en des produits responsables proposés aux particuliers et aux professionnels. Elle collecte, trie et réassemble à Angers dans des ateliers solidaires (ESAT) ou dans son atelier. En bref, c'est écologique, français et solidaire. **Dotation financière de 1500 €, 1 an d'accompagnement et accès à l'espace de coworking de l'incubateur ESA, Etude de marché d'une valeur de 500 € Conseil OSER.**
- **2ème prix : SIMPLANTE, de Tiphaine MORILLON, Institut Agro, propose une aide aux personnes pour mieux jardiner ainsi qu'à réduire la production de déchets.** L'entreprise propose une étiquette informative (appelée chromo dans le milieu horticole) biodégradable avec le label « Ok compost home » et diffusante d'engrais. Ce chromo est associé à la plante lors de la vente au consommateur (jardinerie, fleuriste, grande surface...). Il pourra être mis en terre en même temps que celle-ci afin d'avoir un effet bénéfique sur la croissance de la plante et la qualité du sol. **Dotation financière de 1000 €, 1 an d'accompagnement et accès à l'espace de coworking de l'incubateur ESA, Conseil OSER.**
- **3ème prix : VERSION SAINE, le projet de 7 étudiants de l'ESA, fabrique et commercialise une pâte brisée à base de farine de légumineuses, de céréales et d'oléagineux.** Elle est Nutri-Score A, source de protéines avec une couverture totale en acides aminés essentiels, riche en fibres, allégée en matières grasses et réduite en sel. La pâte brisée Version Saine est totalement végétale. Eco-conçue avec des ingrédients d'origine française, elle peut être utilisée aussi bien pour des applications salées et sucrées. **Dotation financière de 700 €, 6 mois d'accompagnement et accès à l'espace de coworking de l'incubateur ESA, Conseil OSER.**
- **4ème prix : TRUFFES DE VIE, de Béatrice MORIN, ESA, est un projet de plantation de 200 chênes truffiers, conçu pour être durable et à long terme, avec des avantages pour l'environnement et la communauté locale.** La plantation de chênes truffiers contribuera à la lutte contre la déforestation et à la restauration des habitats naturels. Utilisation de techniques de microbiologie du sol qui permettront d'améliorer la qualité et la quantité de truffes produites. **Dotation financière de 500 €, 6 mois d'accompagnement et accès à l'espace de coworking de l'incubateur ESA, Conseil OSER.**
- **5ème prix : BLOUMY, de Manon HUVELIN et Paul RAFIE, ESA, utilise les déchets de l'industrie agroalimentaire (drêches de brasserie et épluchure de pomme de terre) pour cultiver des microorganismes (riches en protéines) afin d'obtenir des compléments protéiques.** Ces compléments seront sous forme de poudre, afin d'être distribués aux industries agroalimentaires pour être incorporés dans leurs produits finis (Biscuits, pâtes, jus...). De plus, ces compléments protéiques d'origine microbienne seront introduits dans les rations alimentaires des animaux d'élevage (ruminants, monogastriques, poissons). **Dotation financière de 300 €, 3 mois d'accompagnement et accès à l'espace de coworking de l'incubateur ESA, Conseil OSER.**

Cette remise des prix fut aussi l'occasion d'organiser une conférence autour de l'entrepreneuriat en présence de 3 alumni de l'ESA : Pierre-Henri HAMON, Dirigeant de l'ETA Hamon, Guillaume LE RESTE, Directeur général d'Haleutica , et Damien PIERRE, Co-fondateur de Dellivagri.

*Composition du jury d'experts en charge de l'attribution des prix :

- Eric GROUD, Président d'Honneur CCI Maine et Loire
- Jean-Luc DERIAN, PDG Le comptoir des aliments
- Antoine PLUNIAN, Chargé de projets entrepreneuriat Pépité Pays de la Loire. Université d'Angers
- Matéo GRIPPON, Chargé de projet Entrepreneuriat Étudiant Pépité des Pays de la Loire - Université d'Angers
- Linda KALUZNY-PINON, Journaliste en végétal spécialisé
- Alan SUIGNARD & Hugo JESTIN, Président & Vice-Président de Junior Conseil O.S.E.R
- Céline BRASSE, Ingénieur recherche et valorisation ESA
- Driss ELOTHMANI, Responsable Pôle Entrepreneuriat ESA

L'ESA dispose de deux campus : l'un à Angers et l'autre à Guyancourt aux portes de Paris. L'ESA est un pôle de formation et de recherche pluridisciplinaires dont les domaines de compétences s'étendent de la production agricole à l'aménagement de notre cadre de vie. Dans le domaine de la formation, l'ESA a la spécificité de proposer tous les niveaux de l'enseignement supérieur du Bac au diplôme d'ingénieur et Doctorat. Chaque année, elle forme 3 200 étudiants.

Pour les rendre accessibles à des jeunes et à des adultes d'horizons très divers, plusieurs modes d'enseignement sont proposés : formation à temps plein (initiale et continue), en alternance (contrats d'apprentissage et de professionnalisation), à distance et validation des acquis de l'expérience (VAE).

La synergie permanente Recherche / Formation / Innovation investie par l'ESA accompagne le changement dans la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

Contact relations presse

Pierre TOUENART - 02 41 23 55 69 - p.touenart@groupe-esa.com

Espace presse



Nourrir le monde d'intelligences, vaste ambition que l'ESA s'est donnée pour principe de formation des jeunes et d'engagement auprès des filières du vivant et du monde rural.

ESA

ESA
p.touenart@groupe-esa.com

55 rue Rabelais
BP 30748
49001 Angers Cedex 01



[La politique de données personnelles de l'ESA](#)
[Mettre à jour vos préférences](#) | [Se désinscrire](#)

©2020 ESA