

Talence, le 25/06/2015

LES ELEVES INGENIEURS DE L'ENSCBP-BORDEAUX INP PRESENTENT 2 PROJETS EN INNOVATION ALIMENTAIRE EN FINALE DU CONCOURS ECOTROPHELIA FRANCE

Deux projets étudiants de l'ENSCBP-Bordeaux INP sont sélectionnés pour participer au concours EcoTrophelia du 30 juin au 2 juillet 2015 à Avignon :

- *Devatâ : liqueur à la citronnelle du Cambodge, développée en partenariat avec l'ONG Cod.eau Khmer dont l'objectif est d'enrayer l'exode rural au Cambodge par un retour à l'agriculture traditionnelle.*
- *Telö : crème glacée à la gousse de vanille Bourbon, à faible teneur en sucres, tout en préservant le caractère gourmand, adaptée aux personnes diabétiques et aux consommateurs soucieux de leur ligne, développée en partenariat avec L'Angély, maître artisan glacier.*

➤ PARTICIPATION A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN

Du 3 au 5 juillet 2015, 4 élèves de l'ENSCBP accompagnés de 2 enseignants, participeront à l'Exposition Universelle de Milan. L'opération "Les talents de demain pour une alimentation durable" organisée dans l'enceinte du Pavillon France, et placée sous la coprésidence de la Région Provence Alpes Côtes d'Azur et du Pavillon France, offrira l'occasion de valoriser l'innovation et le dynamisme de la jeunesse française. Une vingtaine de produits de la finale française 2015 y seront présentés valorisant ainsi l'excellence de l'enseignement français.

➤ « NOTRE PROJET PERMETTRA D'AIDER LES POPULATIONS EN DÉVELOPPEMENT »

Ophélie, porteuse du projet Devatâ, témoigne avec son équipe : « *Nous espérons que notre travail permettra, dans un futur proche, d'aider des populations en développement en leur apportant une source de revenus supplémentaires grâce au partenariat avec l'association humanitaire CodEauKhmer. Le concours EcoTrophelia exposera notre produit aux regards des professionnels mais aussi du public. Cette expérience sera bénéfique et enrichissante, nous permettant de passer du statut d'étudiant à celui de futur professionnel.* »

➤ « LA COMMERCIALISATION DE NOTRE PRODUIT EST UN ABOUTISSEMENT »

Annabelle, porteuse du projet Telö, témoigne avec son équipe : « *Nous avons voulu apporter aux personnes diabétiques une solution pour se faire plaisir. Aujourd'hui, nous avons obtenu un produit bon et de qualité, que nous présentons à un concours et qui a des chances d'être commercialisé par notre partenaire, L'Angély. La commercialisation de notre produit est l'aboutissement le plus valorisant de notre projet.* »

➤ LA VALEUR PEDAGOGIQUE DES PROJETS

Fernando Leal Calderon, directeur de l'école, justifie la démarche dans un cadre pédagogique : « *La pédagogie dispensée à l'ENSCBP laisse une large place à la gestion de projets et à l'innovation. Nous avons mis en place depuis plusieurs années un module de gestion de projets où les étudiants sont amenés à concevoir un produit innovant et à intégrer toutes les facettes de l'innovation : mix marketing, formulation, étude de faisabilité industrielle, packaging, étude économique, etc. Les meilleurs projets sont sélectionnés par l'école pour concourir à EcoTrophelia.*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Les élèves travaillent en équipe et les projets développent le sens de l'autonomie, la responsabilisation, la créativité, autant de compétences formant le socle de leur futur métier d'ingénieur ».

➤ LE PALMARES DE L'ENSCBP

- **2014 : Prix des professionnels Bernard Loiseau pour Prolactésir.** Dessert lacté gourmand hyperprotéiné destiné aux personnes âgées dépendantes souffrant de dénutrition.
- **2011 : EcoTrophelia Europe d'argent et EcoTrophelia France d'or pour Duo2Choc.** Mousse et moelleux au chocolat en un seul dessert. **EcoTrophelia d'argent pour Loostic.** Goûter fromager pour enfants présenté dans un push-up.
- **2010 : Trophelia d'argent pour Canelés bordelais.** Pâte liquide prête à l'emploi. Produit aujourd'hui commercialisé sous la marque JOCK.
- **2008 : Trophelia d'argent pour Toasty Folie's.** Mini-toasts biscottés aux légumes et aux épices.
- **2007 : Trophelia d'or pour Perléa.** Caviar de fruits. **Trophelia d'argent pour Cabrissimo.** Préparation au lait de chèvre, mousse tomate basilic.

➤ BORDEAUX INP EN BREF

Bordeaux INP est un groupe de 8 écoles d'ingénieurs publiques en Aquitaine qui rassemble près de 3200 élèves avec 5 écoles internes (ENSC¹, ENSCBP², ENSEGID³, ENSEIRB-MATMECA⁴, ENSTBB⁵), 3 écoles sous convention de coopération (Bordeaux Sciences Agro*⁶, ENSGTI*⁷, ISABTP*⁸), une classe préparatoire intégrée « La prépa des INP » et un incubateur élèves « SIT'INNOV ».

L'établissement propose 19 spécialités d'ingénieurs dont 6 par apprentissage. Les formations sont adossées à 11 laboratoires de recherche, communs avec l'université de Bordeaux, l'université Bordeaux Montaigne, le CNRS, l'INRA et à 8 équipes communes avec INRIA.

Bordeaux INP est membre de la Communauté d'Universités et d'Établissements d'Aquitaine et appartient au Groupe INP avec Lorraine INP, Grenoble INP et l'INP Toulouse, soit un réseau de 30 grandes écoles. Le Groupe INP diplôme 1 ingénieur sur 7 en France, soit 15%.

Pour en savoir plus : www.bordeaux-inp.fr

¹ENSC : Ecole Nationale Supérieure de Cognitique

²ENSCBP : Ecole Nationale Supérieure de Chimie, de Biologie et de Physique

³ENSEGID : Ecole Nationale Supérieure en Environnement, Géoressources et Ingénierie du Développement Durable

⁴ENSEIRB-MATMECA : Ecole Nationale Supérieure d'Électronique, Informatique, Télécommunications, Mathématique et Mécanique de Bordeaux

⁵ENSTBB : Ecole Nationale Supérieure de Technologie des Biomolécules de Bordeaux

⁶Bordeaux Sciences Agro* : Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques de Bordeaux-Aquitaine, école du MAAF.

⁷ENSGTI* : Ecole Nationale Supérieure en Génie des Technologies Industrielles, école interne de l'UPPA

⁸ISABTP* : Institut Supérieur Aquitain du Bâtiment et des Travaux publics, école interne de l'UPPA

*écoles conventionnées avec Bordeaux INP