

## Une pépinière de talents à l'EBI : présentation des projets étudiants, récemment primés à trois concours nationaux d'entrepreneuriat



Paris, le 20 avril 2022

L'Ecole de Biologie Industrielle de Cergy (EBI) développe les initiatives et innovations de ses étudiants et leur propose de participer à des concours nationaux. Ainsi, l'ensemble de ses élèves ingénieurs s'exercent au portage de projets et pratiquent l'entrepreneuriat au cours de leur deuxième année d'études. En mars et avril 2022, des équipes étudiantes ont participé à trois challenges : la 6<sup>ème</sup> édition du Challenge Innovation Sécurité Routière, la 13<sup>ème</sup> édition du Concours U-Cosmetics et au FoodTech Challenge organisé par l'Agglomération de Cergy-Pontoise. Ces 3 éditions 2022 ont primé les projets des EBISTes, qui poursuivront leur développement grâce à des levées de fonds, via notamment d'autres compétitions nationales ou internationales, dans le but de donner vie à leurs concepts, ou de créer leur entreprise.

Focus sur la fibre entrepreneuriale des étudiants de l'EBI et sur les trois meilleurs projets récompensés.

### Prix du concept innovant pour un kit de soin post-tatouage lors du concours U'Cosmetics 2022 :

Le 17 mars dernier a eu lieu la 13<sup>ème</sup> édition du **Concours U'Cosmetics**, organisé par l'UCO Bretagne Nord sur le thème de « la Cosmétique professionnelle : l'innovation au service de la pratique ». Lors de cet événement qui allie compétition étudiante et colloque professionnel, 13 lauréats se sont démarqués.



Pour la première fois, les étudiants EBI ont remporté le **Prix du « Concept innovant »** à U'Cosmetics 2022. Leur groupe, **Yanapay**, avec son projet **ELIX'HYDRE**, a présenté un kit de soin post-tatouage à effet seconde peau. Le soin répond aux critères écologiques, pratiques, techniques et bien sûr d'innocuité et de stabilité microbiologique. Ce produit comporte un ingrédient issu de la pharmacopée traditionnelle, connu dans les savoirs indigènes tropicaux. Cet ingrédient possède de nombreuses propriétés pour la peau, et contribue à l'apaiser durant le processus de cicatrisation qu'implique le tatouage aux aiguilles. Le produit pourra être appliqué et vendu par les tatoueurs et salons de tatouage partenaires de la marque.

## 2<sup>e</sup> prix Innovation pour le projet d'une bande à effet sonore d'alerte pour ralentir les véhicules de circulation douce lors de la 6<sup>ème</sup> édition du Challenge Innovation Sécurité Routière :

La finale du **Challenge Innovation Sécurité Routière du ministère de l'Intérieur** avait lieu le 17 mars 2022 à Paris. Cet événement a pour objectif de soutenir et valoriser les projets étudiants dédiés à la sécurité routière.

Lors de cet événement, le projet étudiant EBI **WHEEL'B GREEN**, déjà sur le podium du Grand Oral de marketing et création d'entreprise de l'EBI qui a lieu en janvier au Medef, a remporté le 2<sup>ème</sup> Prix Innovation avec son projet **DOCYCL'**, une bande d'éveil rototactile à effet vibratoire et sonore pour ralentir les usagers d'engins de déplacement, motorisés ou non, qui empruntent les circulations douces. La bande avertit également les usagers alentour. Elle est composée de matériaux recyclés.

## 1<sup>er</sup> prix de la Catégorie Etudiant du FoodTech Challenge organisé par l'Agglomération de Cergy-Pontoise accordé à un projet d'alternative végétane au fromage



La finale du **FoodTech Challenge** a eu lieu le 7 avril 2022 à la Turbine, organisé par l'Agglomération de Cergy-Pontoise. Cet événement met en lumière des solutions innovantes durables, respectueuses de l'environnement, au service de l'alimentation, depuis la production jusqu'à la consommation.

A cette occasion, le **1<sup>er</sup> prix de la Catégorie Etudiant** a été remis à **Elodie Da Costa et Anaïs Coquard** pour leur projet **Le Petit Bezin**, un « vromage », alternatif au fromage, produit à partir de jus de microalgues fermenté. Après avoir obtenu la reconnaissance du jury du FoodTech Challenge, les EBISTes comptent poursuivre cette aventure entrepreneuriale pour développer un super aliment riche en protéines, glucides, acides aminés essentiels et oligoéléments, sans allergènes, et surtout goûteux.

## C'est dans l'ADN de l'Ecole de Biologie Industrielle de projeter ses étudiants dans des réalisations concrètes tout au long de leur formation.

Ils sont ainsi amenés à imaginer des concepts innovants (idéation), puis à travailler en équipe sur différents projets (design thinking). Pour accompagner les étudiants au bout de leurs initiatives, l'EBI met à disposition ses laboratoires, la BBoite qui est le FabLab de CY Alliance et mobilise l'expertise de ses enseignants-chercheurs. L'école apporte également aux futurs ingénieurs son réseau d'experts, d'alumni, et de professionnels afin de vérifier, développer et concrétiser leurs idées.

100 % des élèves-ingénieurs de 2<sup>e</sup> année sont soutenus par le dispositif PEPITE du ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation. Ce dispositif national a pour but de sensibiliser et de favoriser la création de start-ups. La formation est complétée par des conférences et webinaires proposés par des alumni EBI s'étant impliqués dans la création d'une entreprise.

A l'EBI, une moyenne de 4 prix nationaux sont gagnés tous les ans, et plus de 3 % d'anciens élèves ont créé leur entreprise, soit le double de la moyenne nationale.

**Contact presse :**

*Stéphanie Masson – Agence MadameMonsieur Communication*

06 84 65 17 34 – [smasson@madamemonsieur.agency](mailto:smasson@madamemonsieur.agency)

## À propos

L'École de Biologie Industrielle forme en 5 ans des ingénieurs et cadres des secteurs cosmétiques, pharmaceutiques, agroindustriels et environnementaux, qui opèrent sur toutes les fonctions de l'ingénieur, de la recherche à la fabrication, de la conception au marketing en passant par la qualité. Son défi : placer la vie au cœur de sa formation d'ingénieur, afin d'améliorer la santé, le bien-être, l'innocuité, l'acceptabilité et la fonctionnalité par l'innovation. Dans son nouveau campus écoresponsable d'un hectare situé à Cergy-Pontoise, l'EBI affirme pleinement sa vocation de pépinière de talents, et de creuset de l'innovation ouverte. Elle a créé son propre laboratoire EBInnov® qui développe une recherche appliquée basée sur l'innovation, le transfert de technologies, le dépôt de brevets et l'incubation d'entreprises.

L'EBI accueille plus de 800 élèves qui intègrent l'école principalement après le bac via le Concours Puissance Alpha. Le programme, composé de Bachelor et Masters spécialisés, est également accessible après prépa ou par voie d'admission parallèle sur dossier et entretien.

L'EBI, labellisée EESPIG et habilitée par la Commission des titres (Cti), est membre de CY Alliance et de la Conférence des Grandes Écoles.

