



Rennes, le 14 mars 2024

## COMMUNIQUE DE PRESSE

# Finale "Fabrik ta pépité" : les étudiants bretons récompensés pour leur projets de créations d'entreprises

Le Pépité (pôle étudiant pour le transfert, l'innovation et l'entrepreneuriat) et les 7 Technopoles de Bretagne, co-fondateurs du parcours de sensibilisation des étudiants à l'entrepreneuriat Fabrik ta pépité, ont célébré les lauréats de l'édition 2023-24, le 12 mars au centre des congrès de Quimper.



Plus de 200 personnes ont assisté, le 12 mars, à Quimper, à la cérémonie de remise des prix Fabrik ta pépité pour encourager les étudiants, toutes formations confondues participant au challenge inter campus entrepreneurial. Pendant 3 mois, ils se sont démenés, en équipes, pour monter un projet innovant, aidés par un coach et accompagnés par le Pépité et les technopoles. 11 prix ont été remis par des élus des collectivités et des universités aux étudiants des campus de Brest, Morlaix, Lorient, Lannion, Quimper, Rennes, Saint-Brieuc et Vannes.

Cette 3ème édition réalise une belle percée en terme de participation avec 134 étudiants mobilisés.

"Fabrik ta pépité est la démonstration d'un outil performant, PEPITE, porté à l'échelle régionale avec une belle coopération entre établissements, collectivités locales et territoriales, l'Etat, les 7 Technopoles, la SATT, Bpifrance et les partenaires socioéconomiques", a déclaré Olivier David, Vice-Président à la Vie étudiante, l'Enseignement supérieur et la Recherche, à la Région Bretagne. "Il y a beaucoup d'inventivité chez les étudiant.es et leur projets ne demandent qu'à fleurir. J'espère que certains iront au bout du processus et se concrétiseront."



- 
- 11 prix décernés
  - 134 étudiants mobilisés sur cette édition
  - Près de 500 étudiants toutes éditions confondues
  - 34 équipes
  - 28 jurés
  - 7 campus concernés



“Le programme Fabrik ta pépité est ludique, innovant, créatif, certes, mais dans un cadre très professionnel et extrêmement structuré”, note Isabelle Assih, Maire de Quimper et Présidente de Quimper Bretagne Occidentale. “Nous sommes en présence de projets réfléchis, travaillés, fignés... par des jeunes motivés et professionnels. La force de Fabrik ta pépité est de faire du lien entre les étudiants et le monde de l’entrepreneuriat, de casser les barrières, les appréhensions réciproques et de faire de l’accompagnement sur mesure avec des coachs de tous les milieux, engagés et exigeants.”

Pendant 3 mois, les étudiants ont expérimenté l’apprentissage par l’action. Ils ont appris à travailler en équipe autour d’un projet commun, ils ont développé l’écoute, la rigueur, l’organisation... “une expérience indispensable dans son projet de vie tant personnel que professionnel”.

Chaque équipe a été suivie par un coach, un professionnel de la création d’entreprise, qui l’a accompagnée dans le développement de son projet. Les étudiants sont allés à la rencontre de leur futurs partenaires et clients et ont réalisé le prototype de leur projet pour être ensuite évalués par des experts. Depuis novembre, ils ont suivi des ateliers pour apprendre à travailler ensemble et à se former sur les sujets incontournables de la création d’activité : différenciation, adéquation besoin et marché, communication prototypage, business model... mais aussi savoir pitcher pour défendre leur projet.

“Une expérience humaine très enrichissante, pleine de surprises et de compétences !”  
Equipe Chofy, Quimper

“On était tous déjà intéressés par l’entrepreneuriat ; ça nous a permis de concrétiser.”  
Equipe Sérénuité, Brest-Morlaix

“Le projet nous a vraiment portées. On est super contentes !”  
Equipe Cabas sans tracas, Lorient

**JC. Herviaux,**  
responsable régional  
du Pépité Bretagne



*Fabrik ta pépité réunit tous les ingrédients pour réveiller l’entrepreneur qui sommeille en nos étudiants : des mentors (chefs d’entreprise, cadres dirigeants...), des coachs engagés et des enseignants convaincus par l’apport de compétences pour leurs étudiants. Plus largement, Fabrik ta pépité est une excellente vitrine du savoir-faire du Pépité en terme de sensibilisation à l’esprit d’entreprendre auprès des étudiants sur l’ensemble du territoire breton. Et les résultats sont déjà visibles : certains participants des éditions précédentes ont continué à développer leur projet pour transformer l’essai ; nous les accompagnons aujourd’hui via le statut national étudiant entrepreneur (SNEE). Fabrik ta pépité a pris sa place dans le paysage de la sensibilisation à l’entrepreneuriat en Bretagne, nous en sommes fiers !*





## Le palmarès

### Prix campus Brest-Morlaix

#### Projet "Sérénité" des étudiants de l'IUT de Brest, UBO

Kit de relaxation composé d'un masque innovant avec des billes de bois enduites d'huiles essentielles relaxantes.



### Prix campus Quimper

#### Projet "Chofy" des étudiants des lycées Le Likès La Salle et Yves Thepault

Chauffe-eau solaire utilisant une lentille de Fresnel pour capturer la lumière du soleil, pour une solution écologique et économique.



### Prix campus Lorient

#### Projet "Cabas sans tracas" des étudiantes de Askoria et UBS

Création d'un cabas avec emplacements pour bocaux afin de faciliter les courses de vrac.



### Prix campus Vannes

#### Projet "Soozy" des étudiants de l'UBS, IUT de Vannes

Solution d'apprentissage de la musique en ligne et box avec les accessoires nécessaires pour commencer l'instrument.



### Prix campus Rennes

#### Projet "Em'miam" des étudiants de l'Université de Rennes

Box pâtisserie mensuelle personnalisable avec recettes et ustensiles spécifiques.

### Prix campus Lannion

#### Projet "Modall" des étudiants de l'ENSSAT, IUT de Lannion

Enceintes évolutives, imprimées en 3D, open source, composées de plusieurs modules correspondant à une fonction chacun.

### Prix campus Saint-Brieuc

#### Projet "Jockey performance" des étudiants de l'IUT de Saint-Brieuc

Lunettes pour les jockeys professionnels et amateurs.



### Prix de la meilleure vidéo

**Projet "Speakeasy" des étudiants de l'UBO**  
Extension à intégrer dans les outils de visioconférence permettant d'effectuer une traduction bidirectionnelle entre langage parlé et langage des signes, en temps réel.



### Prix du meilleur prototype physique

**Projet "Chaque goutte compte" des étudiants de l'UBS**  
Système novateur de récupération d'eau froide permettant de réduire le gaspillage, diminuer les coûts et contribuer à la préservation de l'environnement.



### Prix du meilleur prototype numérique

**Projet "Localink" des étudiants de l'ENSSAT, IUT de Lannion**  
Application pour les locataires et les propriétaires afin de leur faciliter l'étape de l'état des lieux.



### Grand prix Fabrik ta pépité

**Projet "Terr'Harmony" des étudiants de l'UBS**  
Terrarium modulable et connecté à une application afin de faciliter l'acquisition de reptiles en préservant leur bien-être.



**Contact presse :**  
Eve Dusaussoy  
eve.dusaussoy@pepitebretagne.fr  
02 23 23 49 09 | 07 63 32 26 86  
[www.pepitebretagne.fr](http://www.pepitebretagne.fr)

# PAROLES DE COACHS

Une quarantaine de professionnels bénévoles ont accompagné les équipes d'étudiants pendant les 3 mois du challenge Fabrik ta pépite. Grâce à eux, les apprentis entrepreneur.es ont trouvé un soutien, une inspiration, une méthodologie... ils se sont questionnés pour trouver leur propre solution et passer à l'action en sortant de leur zone de confort.

J'ai apprécié sensibiliser les étudiants à l'entrepreneuriat de manière plus ludique que les cours magistraux. Une super expérience de partage et d'échange avec les étudiants aux parcours et aux origines différentes.

**Cécile Vauchez**  
chargée de mission  
Technopole de Lorient

Les étudiants entrent pour la première fois dans un projet entrepreneurial et jouent le jeu à fond. C'est aussi enthousiasmant pour eux que pour nous qui accompagnons cette belle énergie.

**Solenne Fraisse**, chargée de mission, Initiative Pays de Lorient

Une initiation à l'innovation et à l'entrepreneuriat courte mais dense. Mon équipe a su se répartir les rôles et les tâches pour mener à bien son projet. Bonne chance à elle !

J'ai apprécié partager mon expérience et faire connaissance avec des professionnels de l'écosystème local.  
**Jean-Michel Reynaud**,  
startup Guru, ENGIE

Le travail en mode projet est une vraie plus-value du programme pour les étudiants.

Une équipe complémentaire qui fournit un travail solide et une belle motivation ! C'est un plaisir de les accompagner.

**Olivier Denoual**, chargé de mission AudéLor

C'était un plaisir de transmettre mon expérience personnelle avec une super équipe, motivée et efficace.

**Frederic Caijo**, consultant en management de l'innovation



C'est intéressant d'échanger sur leur regard sur les problématiques et de voir les complémentarités se dessiner.  
**Florent Paillereau**, dirigeant de Linäa

