



Nevers, le 4 avril 2023

**Deux étudiantes de l'ISAT remportent avec leurs équipes
le 1^{er} prix du jury et le prix coup de cœur
lors du marathon régional de l'innovation INNOVATECH*
Elles bougent Bourgogne Franche Comté
jeudi 30 mars 2023 à Mâcon**

**Innovatech : une vertueuse collaboration entre le monde éducatif et le monde économique, en faveur de l'esprit d'entreprendre et l'industrie du futur en partenariat avec la Direction Générale des Entreprises (Ministère de l'économie et des finances).*

Jeudi 30 mars, 9 h au lycée Lamartine de Mâcon, 6 équipes intergénérationnelles composées chacune de 2 marraines ingénieures, de 2 étudiantes et de 2 lycéennes sont prêtes pour **5 heures de travail collaboratif à imaginer un produit ou un service innovant lié à l'Industrie du futur en travaillant ensemble en mode "Hackathon"**.

En fin d'après-midi, les équipes présentent leur concept sous forme de **pitch devant le jury** composé de représentants d'établissements, d'industriels, d'institutionnels régionaux et...

...le premier prix du jury est attribué à l'équipe "Economis'Ô" pour sa solution astucieuse de réutilisation d'eau de douche développée par 3 lycéennes du lycée Lamartine de Mâcon, 2 marraines ingénieures chez FRAMATOME et MICHELIN, une étudiante-entrepreneure Cléa Béguin en dernière année à l'ISAT.

...le prix coup de cœur du jury est attribué à l'équipe "Mon sport en poche" pour une application permettant aux seniors, entre autres cibles, de créer du réseau autour d'une activité physique pour éviter l'isolement. A l'origine de cette idée : 3 lycéennes du lycée Lamartine de Mâcon, Lydia Douadi doctorante au laboratoire de recherche DRIVE de l'ISAT et 2 marraines ingénieures chez FORVIA et ALSTOM.

C'est donc une étudiante de l'ISAT, Cléa, et son équipe qui continuent leur travail collaboratif pour disputer la Grande Finale qui aura lieu le 31 mai 2023 à Bercy à la DGE en lice avec une vingtaine d'autres délégations régionales Elles bougent.



INNOVATECH pourquoi ?

Pour permettre aux jeunes filles de se mettre dans la peau d'une ingénieure ou technicienne le temps d'une journée et de développer leur esprit entrepreneurial. Ce travail en toute convivialité permet aussi de casser les stéréotypes induits sur les secteurs techniques et scientifiques en manque de talents féminins.

Le message est clair : les femmes représentent 50 % des talents et les métiers qui vont être au cœur de la transition écologique ont besoin d'elles tout comme l'industrie, pour faire bouger les codes et construire l'avenir de notre pays et de son économie.

À propos de la délégation régionale Elles bougent Bourgogne Franche Comté hébergée à l'ISAT

Souhaitant se mobiliser encore plus pour la promotion des formations scientifiques et technologiques et des métiers d'ingénieures, l'ISAT s'est proposé en qualité de membre d'ELLES BOUGENT depuis près de 15 ans, d'accueillir et d'héberger la délégation régionale Elles Bougent en Bourgogne Franche Comté à la rentrée 2020 en binôme avec FAURECIA. Le réseau en pleine expansion de la délégation compte à l'heure actuelle une centaine de marraines professionnelles et plus de 200 élèves et étudiantes. Elles Bougent en région BFC permet à tous les acteurs engagés dans la mixité professionnelle de se mobiliser tout au long de l'année autour de rencontres, de forums et de challenges pour permettre la projection des jeunes dans nos marraines techniciennes et ingénieures et d'apporter une aide véritable sur l'orientation et la définition du projet professionnel.

Contact :

Carolyn Assencio
communication_isat@u-bourgogne.fr
Déléguée régionale Elles bougent Bourgogne
Tél. 03 86 71 50 50

Yasmine Ladjouze
bourgogne-franche-comte@ellesbougent.com
Déléguée régionale Elles bougent Franche Comté
Franche Comté

Twitter Elles bougent
Linkedin Elles bougent

Les participantes des 6 équipes InnovaTech 2023 en Bourgogne Franche Comté :

Lycéennes : lycées Lamartine et R. Cassin de Mâcon

Etudiantes : ARTS & METIERS, ISAT, DRIVE

Marraines : FORVIA, ALSTOM, FRAMATOME, MICHELIN, LCONSEILS, BEE- ENGINEERING, M & S INNOVATIONS, EIFFAGE, APERAM

Membres du jury :

- Bénédicte Ganivet – Alstom
- Catherine Silvant – Polytechnicum UBFC
- Anne-Marie Quercia – lycée professionnel Lamartine
- Valérie Perriot – Village by CA de Nevers
- Marielle Escot – Aperam
- Mélisse Perreault – Michelin

Les 4 autres projets non nominés mais qui méritent d'être cités pour la qualité de leur présentation et innovation :

Equipe PASTI-Filles avec le projet GIVE EAT

Lycée Lamartine, étudiante des Arts et Métiers, marraines ingénieures Michelin & LConseils

Ce projet de frigo connecté est solidaire et anti-gaspillage. Il permet de mettre à disposition grâce à des frigos partagés connectés des denrées alimentaires entre particuliers.

Il est possible d'avoir accès aux frigos via l'appli pour l'ouvrir et voir le contenu. Un système de pastille est mis en place pour graduer la péremption des aliments du frigo.

Equipe MEDISCAN - Soléa

Lycée Lamartine, étudiante Arts et Métiers, marraines ingénieures Aperam Imphy, Alstom le Creusot et Bee Engineering

L'objectif est la création d'une cabine permettant d'effectuer des examens rapides et sans RDV pour les diagnostics des maladies quotidiennes. Présence d'une appli pour voir en temps réel les cabines disponibles à proximité (des pharmacies). Après les examens de base, l'IA présente dans la cabine oriente soit vers un diagnostic plus poussé vers un médecin soit vers une ordonnance en pharmacie.

Equipe A'CROQUER

Lycée Lamartine, étudiantes Arts et Métiers, marraines ingénieures Mintaka Systems Innovation

Le projet consiste en une appli ayant pour but de cartographier les commerçants locaux et les restaurants. L'objectif est de donner accès à tous à une alimentation locale dans une démarche de proximité, de prise de conscience écologique et de dynamisation du territoire.

Equipe INNOV'EAT projet LEE

Lycée René Cassin et Lycée Lamartine, étudiante doctorante ISAT DRIVE, marraines ingénieures Eiffage Energie

Objectif : mieux manger, améliorer l'hygiène de vie en fonction de nos besoins propres.

Ce projet répond à une problématique de société concernant l'alimentation en proposant des recettes simples, adaptées tout en s'adaptant aux saisons et pour tous : produits de saison, moins de déchets, moins de gaspi, ++ santé, ++ équilibre !