

J'innove en vrai

JONZAC

Centre des Congrès de Haute-Saintonge
JONZAC • Jeudi 3 mars 2022

DOSSIER DE PRESSE



Association Limousine des CHALLENGES

Avec le soutien de





DES ACTIONS AU SERVICE D'UNE VOCATION



Depuis 1991, l'Association Limousine des Challenges a pour vocation de **rapprocher le monde de l'enseignement et celui de l'entreprise.**

Dans cette optique, elle tend à faciliter la perception, la compréhension et l'intégration des jeunes dans les milieux socio-professionnels vers lesquels ils vont s'orienter. En ce sens, elle a imaginé des solutions ludiques et de nouvelles techniques créatives pour que les jeunes soient les vrais acteurs de leur découverte. Pour cela, l'ALC propose aux élèves et étudiants de la 4^e à Bac +2 de participer aux **Challenges, concours de créations d'entreprises fictives.**

De plus, l'association organise depuis 2014 en Nouvelle-Aquitaine et à l'étranger des défis de l'innovation, **J'innoveenvrai**, permettant à des jeunes de répondre à de réelles problématiques d'entreprises. En 2020, pour s'adapter aux contraintes sanitaires, l'ALC en a décliné le concept avec **J'innoveenclasse**, organisé directement dans les établissements scolaires.

L'ALC met également en place des actions de sensibilisation pédagogiques, pragmatiques et ludiques de manière ponctuelle tout au long de l'année et sur toute la région. A travers son action, elle s'attache à révéler les compétences non scolaires de chaque participant, et à l'inciter à considérer l'entrepreneuriat comme une opportunité de développement personnel.



J'INNOVEENVRAI JONZAC



**Centre des Congrès de Haute-Saintonge à Jonzac
Jeudi 3 mars 2022**

Édition réalisée dans le cadre du «Forum des formations» organisé par le réseau des établissements scolaires de Haute-Saintonge. Durant cette journée, les principaux acteurs de l'orientation, de la formation et de l'emploi du territoire se réunissent pour informer les collégiens, lycéens et apprentis sur les poursuites d'étude et opportunités du sud Charente-Maritime.

Les participants : 98 élèves et étudiants de Charente-Maritime répartis en 12 équipes

- Collège de La Tour de Montguyon : 15 élèves de 4e
- Collège La Fontaine de Montlieu : 12 élèves de 4e
- Collège Bernard Roussillon de Saint-Aigulin : 12 élèves de 4e
- Collège Samuel Duménieu de Montendre : 12 élèves de 4e
- MFR Forêt - Environnement : 8 élèves de 3e
- LP Jean Hyppolite de Jonzac : 2 élèves de 1ère et terminale
- Lycée Emile Combes de Pons : 12 élèves de seconde
- LGT Jean Hyppolite de Jonzac : 15 étudiants en BTS

Ils vont travailler sur des défis lancés par **3 entreprises : Labeyrie, Sturgeon et Fumoirs de Saintonge.**

Programme de la journée :

- 9h30 : Team building
- 10h: Présentation des défis
- 10h30 : Début des travaux
- 12h15 : Pause déjeuner
- 12h45 : Reprise des travaux
- 14h15 : Fin des travaux
- 14h30 : Finales par défi
- 15h : Remise des prix
- 15h30 : Fin de la journée



Une collaboration jeunes/entreprises grâce à des concours

- ★ plusieurs équipes "s'affrontent" sur le même défi en proposant une solution à la problématique posée par l'entreprise
- ★ c'est l'entreprise concernée qui détermine le vainqueur



INTÉRÊTS PÉDAGOGIQUES

travail en équipe
intelligence collective
esprit créatif

prise de décision
concrétisation
leadership

RÉALISATIONS



carnet de bord



réalisation
créative
(maquette)



pitch de 3
minutes



DES ENTREPRISES QUI FONT CONFIANCE AUX JEUNES

Ces structures ouvrent aux jeunes les portes de leurs activités et de la richesse du tissu économique local. Réceptives et attentives à la créativité des jeunes, elles contribuent à former leurs collaborateurs de demain.



Ce format des défis de l'innovation permet à environ 180 jeunes élèves et étudiants de travailler sur des défis soumis par plusieurs entreprises de la région.

- » Mise en situation professionnelle
- » Présentation du travail de l'équipe devant l'assemblée
- » Rencontre avec des professionnels
- » Événement d'envergure
- » Pluridisciplinarité et mixité
- » Ouverture



STURGEON

Premier producteur de caviar en France, la société Sturgeon fut créée il y a 30 ans près de Bordeaux, au cœur du berceau historique du caviar en France. Pionnière dans l'élevage d'esturgeons, Sturgeon produit et commercialise du caviar et des produits dérivés de l'esturgeon, tels que les rillettes.

L'élaboration du caviar se fait selon un savoir-faire traditionnel : les grains sont triés, tamisés à la main, nettoyés à l'eau, mélangés à du sel puis mis en boîte.

Avec une équipe de 65 salariés, l'entreprise produit 18 tonnes de caviar chaque année, qu'elle vend en France et dans le monde entier, contribuant ainsi au rayonnement de la gastronomie française.

Sturgeon commercialise ses produits via un site en ligne (e-commerce) à destination d'une clientèle de particuliers. Ces personnes ont principalement entre 40 et 60 ans.

Auparavant, le caviar et ses produits dérivés tels que les rillettes ou tarama étaient livrés dans des caisses en polystyrène avec blocs de gels réfrigérants.

Afin d'adopter une démarche 100% éco-responsable, les colis de Sturgeon sont aujourd'hui faits de cartons où les produits sont maintenus à l'aide de papier craft et de scotch en craft. Ils sont livrés grâce à un prestataire de transport en frais (camions réfrigérés). Il n'y a donc plus de plastique dans les colis.

Ce virage éco-responsable pris par l'entreprise a indirectement dégradé l'expérience des clients de Sturgeon et a considérablement fait baisser la valeur perçue pour ses produits.

Aujourd'hui, l'entreprise a l'ambition de trouver le parfait compromis pour le colisage de ses produits : avoir un **colis 100% éco-responsable en adéquation avec la valeur haut de gamme de ses produits.**

LE DÉFI

Comment **déclencher « l'effet waouh » lorsqu'un client ouvre un colis de Sturgeon ?**

Vous imaginerez ainsi la forme, la matière et les éléments visuels de votre colis.

Votre solution devra conserver les attributions éco-responsables des colis de Sturgeon, et expliquera de manière ludique cette démarche. Elle devra aussi comporter des conseils de conservation et de dégustation du caviar.

À l'aide de votre réalisation et l'histoire de son utilisation, vous valoriserez ainsi ce produit exceptionnel qu'est le caviar dans une démarche éco-responsable.



**LES FUMOIRS
de SAINTONGE**

Depuis 1991, l'entreprise les Fumoirs de Saintonge est spécialisée dans l'élaboration de saumons et truites fumés. L'entreprise met en œuvre tout le savoir-faire traditionnel de la fumaison française.

La production est entièrement artisanale : fumaisons à froid au bois de hêtre, salage au sel sec de l'île de Ré, tranchage à la main... et des produits garantis jamais congelés. L'entreprise compte 25 salariés et produit chaque année 42 tonnes de saumon fumé, 82 tonnes de truite fumée et 120 tonnes de plats cuisinés.

Avant d'être préparés, les poissons sont pêchés en France, en Ecosse, en Islande ou en Norvège. Les poissons sont ensuite livrés aux Fumoirs de Saintonge dans des caisses en polystyrène à usage unique remplies de glace. Pour garder le froid, elles sont transportées dans des convois frigorifiques. En effet, la réglementation en vigueur veut que le poisson soit conservé à une température de 2°C.

Avec la quantité importante de poisson livrée, les Fumoirs de Saintonge accumulent par la même occasion plus de 150 caisses polystyrènes chaque semaine. Ces caisses, qui sont très encombrantes, ne sont pour l'instant pas recyclées et remises à un prestataire qui les détruit.

LE DÉFI

Imaginez une **solution éco-responsable permettant de recycler les caisses polystyrènes** dont la fonction première est de transporter du poisson.

Dans cette démarche, votre solution va permettre à l'entreprise, soit d'optimiser le transport du poisson, soit de recycler les caisses polystyrènes jusqu'à présent utilisées. L'objectif est également de respecter les enjeux écologiques puisque ces caisses sont à usage unique.

À l'aide d'une réalisation et d'une histoire entraînante, vous permettrez aux Fumoirs de Saintonge de prendre un nouveau virage dans l'exploitation et l'utilisation des outils de transport du poisson.



LABEYRIE
FONDÉ EN 1946

Labeyrie Fine Foods est un groupe de l'industrie agroalimentaire française possédant les marques Labeyrie, l'atelier Blini, Blini, Delpierre, Comptoir Sushi, Père Olive, spécialisé dans l'alimentation.

À travers ses marques, le groupe Labeyrie confectionnent divers produits agroalimentaires, réparties dans les familles ci-après :

- Produits de la mer : poissons élaborés, poissons fumés, crustacés, œufs de poisson, sushis, tarama...
- Produits du terroir : Foie Gras, viande de canard, charcuterie fine...
- Végétal : blinis, tartinables, olives, bouchées apéritives...

Le groupe emploie 4 600 personnes réparties sur 17 sites de production (13 en France, 2 au Royaume-Uni, 1 en Belgique et 1 aux Pays-Bas).

L'un de ces sites se trouve en Haute-Saintonge à Jonzac et réalise 6 000 tonnes par an de différents produits : cabillaud, poissons salés, gammes été (sardine, maquereau, bar), plats préparés. Ces produits sont vendus sous la marque « Delpierre ».

Le cabillaud est le produit phare du site de production de Jonzac avec plus de 4 000 tonnes transformées par an. Il est ensuite vendu dans des magasins de grandes distributions (ex : Carrefour, Auchan, Leclerc...) et présente l'avantage d'être facile à préparer.

Malgré cette forte production, le poisson et notamment le cabillaud connaissent une faible popularité auprès des enfants et adolescents.

LE DÉFI

Imaginez une **solution qui permettra au cabillaud « d'être fun » aux yeux des jeunes.**

Vous travaillerez sur la manière de consommer cette solution et définirez ses propriétés techniques, visuelles et sensorielles.

À ce titre, vous avez aussi la liberté de l'assembler à d'autres produits.

Un regard attentif sera porté sur votre capacité à vous adapter aux tendances actuelles du marché, et à en imaginer de nouvelles.

Le poisson en général possède de nombreux effets bénéfiques pour la santé. La perception de ces notions à travers votre solution sera un atout majeur aux yeux des dirigeants de Labeyrie.

NOS PARTENAIRES FINANCIERS MAJEURS



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Ce projet est cofinancé par l'Union européenne.
L'Europe s'engage en Limousin avec
le Fonds Européen de Développement Régional

NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



NOS PARTENAIRES PRIVÉS



Nos autres partenaires

l'Agence de Développement et Innovation de la Nouvelle-Aquitaine

l'École Nationale Supérieure d'Ingénieurs de Limoges (ENSIL)

Legrand

l'Association Française pour le Développement de l'Enseignement Technique

EGEE Limousin

LCL Brive

le Centre des Jeunes Dirigeants d'entreprise

la Fondation partenariale de l'Université de Limoges

Les Pépinières d'Entreprises :
Initio by Impact, La Boîte à Business,
Milléco, Novapôle, Pep's 23, 2Cube

CitésLab

Garage 2067

Pepite

le Club des Entrepreneurs CEPS

IMT Mines d'Alès

Réseau Entreprendre

SAGES en Limousin

et les entreprises régionales

Appuis actifs des équipes, parrains, membres du jury, entrepreneurs investis dans le développement de l'esprit d'entreprise en région



Siège : 10 avenue du Maréchal Leclerc • 19100 BRIVE
Bureaux : 16 place Jourdan • 87000 LIMOGES
www.associationlimousinedeschallenges.com

Morgan Carlux - Directeur
Tél. : 06 30 16 04 89
morgan.carlux@leschallenges.com

Claire Barse - Chargée de mission 23 et 87
Tél. : 06 73 15 27 00
claire.barse@leschallenges.com

Léa Simon - Chargée de mission 19
Tél. : 06 80 92 34 58
lea.simon@leschallenges.com