Parcours de sensibilisation à
l'entrepreneuriat pour les étudiants
conçu par le Pépite Bretagne et
les 7 Technopoles de Bretagne

Fabrik
ta pépite

EDITION 2021-2022
LES PÉPITES FABRIK EN BRETAGNE

L'ÉDITO

TOM LE FALHER

Parrain de la promotion 2021-2022 de Fabrik, il est passé par PEPITE avant d'ouvrir, avec un ami, le restaurant La Fine Bouffe à Brest. Il projette d'ouvrir de nouveaux établissements avant la fin de l'année.

" Entreprendre c'est le choix de la liberté. De s'exprimer à travers son entreprise, de mettre en avant des valeurs, de choisir les gens avec qui on travaille, de pouvoir contrôler ce que l'on produit, vend. Entreprendre c'est aussi apprendre, énormément, tous les jours, à grande vitesse. C'est enfiler 1000 casquettes : RH, comptable, commercial, créateur, etc. Entreprendre, c'est un énorme voyage dans lequel on se découvre, on fait des rencontres incroyables, on grandit, on tombe, on se relève, on s'épanouit… Une aventure incroyable, que je souhaite à tout le monde de vivre un jour.

Au travers du challenge Fabrik, si vous avez ressenti cette euphorie, cette excitation liée à la création, à l'entrepreneuriat, si comme moi vous avez été piqué et vous avez pris goût à ce travail, alors lancez-vous. N'écoutez pas les gens qui vous décourageront (il y en aura, croyez-moi), allez de l'avant, prenez des décisions, agissez chaque jour pour construire et développer votre projet. Le plus gros risque serait de regretter toute votre vie de ne pas avoir tenté l'aventure."

SOMMAIRE

04
Ils ont dit...

06
Les projets sur le campus de Brest

08
Les projets sur le campus de Quimper

10
Les projets sur le campus de Lannion

10
Les projets sur le campus de Lorient

11
Les projets sur le campus de Vannes

13
Les projets sur le campus de Rennes

15
Les projets sur le campus de Morlaix

ILS ONT DIT...

Vanessa Sanséau, conseillère entreprise à la Banque Populaire Grand Ouest

CONNECTER 2 MONDES

Fabrik ta pépite c'est l'interaction entre 2 mondes : l'entreprise et l'enseignement. Cette connexion manque souvent dans l'enseignement supérieur.

L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE

Le monde est en train d'évoluer, nous en sommes de plus en plus conscients et la société, d'une manière générale, va obligatoirement changer. Il est important d'encourager les jeunes à trouver des solutions nouvelles pour résoudre les problèmes de demain.

NE PAS AVOIR PEUR DE L'ÉCHEC

Porter un projet est une expérience hyper enrichissante. Souvent les personnes ont peur de ne pas réussir. En France, nous devrions développer la culture de l'échec, davantage présente dans d'autres pays. Les gens qui réussissent tombent souvent plusieurs fois avant d'atteindre le succès : ils ont analysé leurs ratés et sont repartis autrement.
Il faut bien se préparer en amont, créer, mais surtout partager, ne pas rester seul : seul on va plus vite mais on va moins loin.

Frédéric Jolivet,
chef de projet digital chez
Finistère 2.9 - Crédit Agricole

LE PROGRAMME FABRIK

C'est l'énergie, la capacité des jeunes à surprendre le monde de l'entreprise par leurs idées, leur spontanéité, leur vision... C'est de nombreux projets qui naissent et de jeunes entrepreneurs profondément engagés et attachés à leur territoire.

REPOUSSER LES LIMITES, BOUGER LES LIGNES

Les évolutions qui nous entourent obligent à une humilité certaine. Nous devons imaginer des solutions en adéquation avec les attentes des jeunes générations. Entreprendre c'est repousser les limites et bouger les lignes. C'est un moment où tout est possible. Je pense que nous pouvons être présents à leur côté pour les aider dans leur démarche.

ENTREPRENDRE : UN ÉLAN FORMATEUR

Se lancer dans un projet entrepreneurial est formateur et enrichissant. Cela développe des compétences « hards » mais également « softs ». Il ne faut pas hésiter à tenter sa chance si on a une idée et cette envie de la développer. D'autant plus qu'il existe de nombreux partenaires et organismes qui accompagnent vers la réussite des projets.

CAMPUS DE BREST

CAMPUCES

Équipe : Oriane Raoult, Corentin Brehault, Laura Telinge, Ludivine Hérin, Manon Lambert, Thomas Pouliquen
Coachs : Jacques Jestin, Kristen Cadiou

Création d'un vide grenier en ligne pour étudiants de l'UBO afin de vendre, acheter, échanger des vêtements, des objets.

CODERA

Équipe : Chrisvy Itoua, Jules Gautreau, Serge Mbouombouo Mfossa
Coachs : Bénédicte Viseux, Antonin Raffarin

Application pour faciliter et accélérer le processus d'apprentissage d'un ou plusieurs langages de programmation.

MADEO

Équipe : Elodie Rivoal, Paul Cercleron, Léna Le Bougeant
Coach : Jacques Jestin

Création d'une salle d'activité physique adaptée pour les personnes atteintes de maladie chronique ou de handicap.

ISOLALGUES

Équipe : Mohamed Ata, Christopher Degras, Martin Hochhausen, Paco Arango
Coach : Glen Baron

Fabrication de panneaux d'isolation thermique et phonique en utilisant les algues.

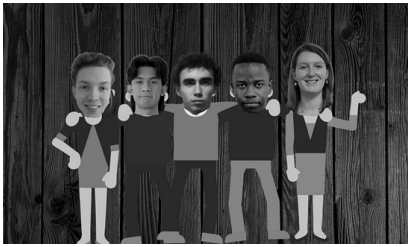
Coordination :
Carole Osmond - carole.osmond@univ-brest.fr

pépite Bretagne

S.A.R.A

Équipe : Mathis Urien, Léo Habauzit, Océan Noël
Coach : Jean-François Le Roy

Application intelligente qui propose des recettes, établit des listes de courses et gère les achats en fonction de ce qu'il y a dans vos placards. Sentez-vous libre de cuisiner des plats équilibrés et sains, basés sur vos goûts et préférences.



PARTAGEONS

Équipe : Vennec Le Masson, Charles-Alexandre Edelmayer, Elodie Miossec, Amata Norpan, Houssni Mzr
Coachs : Erwan Bescond, Kristen Cadiou

Objectif : lutter contre l'isolement social. Plateforme de mise en relation où les utilisateurs pourront proposer et participer à des activités (balade, jeux de société, repas). Gratuit et à vie. Rejoignez-nous sur Partageons !

ADVITAM

Équipe : Mattéo Duval-Bruand, Antoine Breese, Romain l'Hoste
Coach : Olivier Garcin

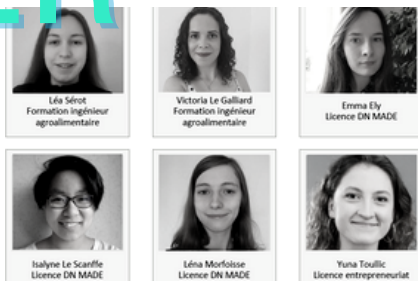
Plateforme communautaire de recommandation de produits durables. Utilise la force du big data, de l'IA et de la vox populi pour établir un indice de durabilité pour chaque produit. Pour favoriser les produits robustes et revaloriser le savoir faire humain.

WELBY

Équipe : Vanessa Ruiz Hernandez, Hani Fadwa, Danielle Quenavie Moussaaki, Hugo Riou, Angala Beni Don-Rhaumelia
Coach : Marion Liewig, Théo Debroize

Création d'un réseau festif afin mettre en valeur la richesse des cultures présentes, donner le goût de l'expérience internationale, découvrir de nouveaux horizons et côtoyer les différentes nationalités. Au programme : journées multiculturelles, soirées, jeux, gastronomie et arts du monde.

CAMPUS DE QUIMPER



CROC'ALG

Équipe : Léa Roux, Louann, Le Cerf, Camille Poulet, Charlotte Le Bris, Sandrine Fleury, Romane Cosqueric
Coachs : Jean-Pierre Barre, Dominique Bellec

Marque de friandises saines et gourmandes pour chiens, chats et chevaux. Les matières premières nobles et fraîches répondent aux besoins alimentaires spécifiques des animaux. La poudre de micro-algues, riche en vitamines et minéraux, participe au maintien en bonne santé et au bien-être.

SOFT SEASON

Équipe : Yuna Toullic, Isalyne Le Scanff, Léna Morfoisse, Emma Ely, Victoria Le Gaillard, Léa Serot
Coach : Alexandre Retif

Gummies thérapeutiques ; bonbons gélatineux contenant deux principes actifs : la sauge sclarée et l'achillée millefeuille. Ils peuvent être utilisés en tant qu'alternative aux médicaments contenant des antispasmodiques ayant souvent des effets secondaires.

KOUIGN ARMOR

Équipe : Maeva Raess, Anne Bernard-Maissa, Joan-Audrey Bille, Noha Bouiz, Wayan Paris, Corentin Legault
Coach : Joseph Tourneux

Gâteaux sucrés aux algues. Une nouvelle ressource alimentaire, moins sensible au changement climatique.

Coordination :
Nadège Comhaire - nadege.comhaire@tech-quimper.fr

Technopole Quimper-Cornouaille

PROT'ACTIV

Équipe : Marie-Marion Bodin, Gaëlle Cambot, Clément Le Roux, William Biet, Matéo Daniel, Maxime Duvieilbourg
Coach : Serge Corbel

Préparation en poudre pour pancakes à base de farine d'insectes. Alternative aux protéines actuelles qui limite l'empreinte carbone. Produit sans sel ni sucre ajouté afin de convenir à tous types de régime, mais également pour permettre aux consommateurs d'adapter la saveur du pancake en fonction de son utilisation.

BIP

Équipe : Natacha-Catherine Toulemonde, Kevin Boulineau, Théo Bernou, Hippolyte Auger
Coach : Mathieu Lescop

Boîte alimentaire isotherme avec plusieurs batteries regroupées en un seul bloc permettant de réchauffer et refroidir les plats n'importe où.

FABRIK TON POT

Équipe : Cynthia Jourdain, Emma Perennec, Enora Cuvillier-Duchene, Clarisse Touzet, Mélanie Hallie
Coach : Pierre Julien

Jeu éducatif pour enfants sur le thème des fruits et légumes : jeu de mémoire revisité.

ILLICO RESTO

Équipe : Léa Huet, Lucas Sizun, Aline Brizard, Lander Baranger, Julie Bueno
Coach : Patrick Guillois

Service qui centralise des plats de plusieurs restaurants dans des distributeurs disponibles tous les jours, 24H/24H. Ces distributeurs, localisables via une application, proposent aux clients une grande variété de plats qui peuvent être prêts à déguster en quelques minutes.

CAMPUS DE LANNION

STIK

Équipe : Héloïse Barnabe, Quentin Bultez, Soukaina Ait Abed, Colin Falchier
Coach : Romain Long

Application mobile pour découvrir le territoire et mettre en relation des gens partageant les mêmes intérêts et passions.

FUZWAY

Équipe : Gabriel El Baoune, Enzo Maros, Steven Gourves, Nicolas Keller
Coach : Sandrine Ribourg

Application permettant d'arrêter de fumer de manière ludique (système de mini-jeu) en groupes, avec des programmes.

STEPHANO

Équipe : Thibaut Jolivé, Yoann Gasnière, Mattias Kockum, Mathis Cadoux
Coach : Alain Le Bouffant

Application pour gérer sa cave à vin couplée avec un système pour automatiser la localisation et la détection de bouteilles. Objectif : mieux consommer l'alcool.

CAMPUS DE LORIENT

MEKANIK

Équipe : Adrien Ketterer, Ouahed Channouf, Benjamin Leroy, Casey Bonsergent
Coach : Aymeric Le Renard

Application proposant un suivi et des rappels d'échéances d'entretien de véhicules.

RÊV - ROULE EN VOILE

Équipe : Eva Manach, Clara Le Mouel, Suzanne Le Jan, Prune Stanisière, Rémi Tanquerel
Coach : Mickaël Yana

Marque responsable de sacs réalisés en voiles de bateaux recyclées adaptables à la mobilité douce.

Coordination :
Élodie Benech-Blanchard - elodie.benech@technopole-anticipa.com

Coordination :
Solen Le Calvé - s.lecalve@audelor.com

LE CAMPBAG

Équipe : Laurie Clavault, Rozenn Henry, Mona Hocine O'Connor
Coach : Solenne Fraisse

Un sac à dos qui se transforme en toile de tente pour des randonnées écologiques et pratiques.

CENDRE'ION

Équipe : Juliette Coadic, Maroussia Huet, Katell Bernard, Yuna Lemouton
Coach : David Rolland

Lessive 100% naturelle réalisée à base de cendre issue de chaufferie sur le Pays de Lorient.

OPTI'CHAMP

Équipe : Charlène Louarn, Quentin Bernard, Jade Lacroix, Alexandre Gaczol
Coach : Julien Jambet

Application de mise en relation entre personnes qui disposent d'un potager/verger mais qui ne peuvent pas l'entretenir et personnes qui veulent jardiner en échange d'une partie de la récolte.

CAMPUS DE VANNES

AZEZIT

Équipe : Christopher Lucas, Syrine Nachat, Enzo Morvan
Coach : Emmanuelle Taulet

Application pour trouver facilement des places de parking et trouver des alternatives autres que la voiture si aucune place n'est disponible.

RUKIA

Équipe : Joris Salmon, Lucie Guiguen Juliette Aubert, Nolwenn Chapellon, Maximilien Parisse, Flavien Mezirard
Coach : Vincent Vandenbroucke

Plateforme de jobbing mettant en relation les étudiants et particuliers pour services divers et délégation de petites tâches du quotidien.

BACCHUS

Équipe : Pema Carn, Baptiste Gicquel, Hugo Le Noé, Théo Taillandier
Coach : Caroline Cario

Livraison à domicile d'apéritifs locaux via une application. Elle permet de découvrir des produits originaux, locaux, s'implantant dans une valorisation du travail et dans la préservation de l'environnement.

ACLA

Équipe : Anais Glais, Emma Le Torriellec, Alexandre Borghi, Théo Poulain
Coach : Bénédicte Lanfrey

Application anti-agression qui permet aux utilisateurs de lancer une alerte en cas d'agression et de prévenir les personnes proches de la victime. L'application émet également un son dissuasif pour l'agresseur.

FRIGASPI

Équipe : Maxime Gautier, Théo Challon, Tobias Dumoulin
Coach : Emmanuelle Taulet

Planificateur de repas qui prend en compte différents critères pour sélectionner au mieux les repas : régime alimentaire, aliments à disposition, etc. Objectifs : économies et stop au gaspillage alimentaire.

MYWISHES

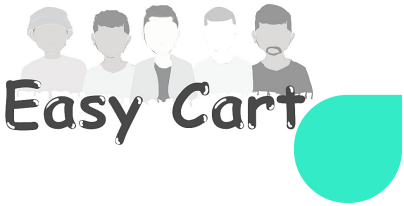
Équipe : Lucien Blunk-Lallet, Manon Grall, Iseult Nouail
Coach : Fanny De Lagausie

Application gratuite qui permet à une personne de proposer sa liste de cadeaux. Cette liste d'idées cadeaux sera accessible à tous les proches décidant de s'abonner au profil de la personne concernée.

Coordination :
Caroline Cario - caroline.cario@vipe-vannes.com

vipe
Activateur d'innovation

CAMPUS DE RENNES



EASY CART

Équipe : Housni Ahamada, Théo Lemanier
Coach : Frédéric Caijo

Solution qui réunit sur la même plateforme les différents paniers d'achats d'un utilisateur avant validation, lui permettant un gain de temps pour entrer ses informations, optimiser ses coûts de livraison et partager ses données personnelles sur un seul site.

EVE

Équipe : Camille Nadot, Hugo De Stoppani, Paul Guenu, Thibault Guérinel, Olga Kudriavtseva, Alicia Lagadec
Coach : Fabien Pedezert

Ferme hydroponique verticale pour alimenter en légumes et végétaux l'agglomération rennaise. Elle privilégie les circuits courts pour aider l'agglomération à s'acheminer vers l'autonomie alimentaire.

SPORTERFAM

Équipe : Thierry Hai Son Adam, Ishan Ganeshamoorthy, Mattéo Cauchois
Coach : Amandine Forget

Application qui met en relation des jeunes sportifs débutants, amateurs ou professionnels, souhaitant se réunir pour réaliser leurs sports favoris en compétition et selon leur zone géographique.

Coordination :
Emmanuelle Hamon - emmanuelle.hamon@pepitebretagne.fr

pépite Bretagne

3HE

Équipe : Alban Laurent, Roman Yves-Dupuy, Amory Berthereau
Coach : Alexis Mehaignerie

Recycler les masques, apparus depuis le début de la pandémie comme une pollution majeure, en les revalorisant sous forme de produits finis ayant pour but de réaliser des actions de sensibilisation. Avec nous, participez à la mise en place d'une filière locale de revalorisation de ces déchets.

LES COMPAGNONS DU NET

Équipe : Paul Genais, Camille Ferreira, Lisa Ammi, Liz-Marie Quilfen, Pauline Portaz, William Debrandt
Coach : Julien Buron

Service d'aide à l'utilisation d'outils numériques, de proximité et personnalisé, proposé par les jeunes pour des personnes ayant peu de compétences. Objectif : lutter contre l'isolement numérique et favoriser l'accès des jeunes à des emplois de service utiles et valorisables dans leur parcours scolaire et professionnel.

ETIKEL

Équipe : Enzo Huet, Jeanne Lemarie, Nicolas Hervouin, Antoine De Parthenay, Jean Fresneau
Coach : Ornella Riesen

Etikel, référence des marques locales, commercialise du prêt-à-porter éthique et éco-responsable permettant aux créateurs locaux, de gagner du temps, d'accroître leur visibilité tout en proposant aux clients sensibles à la mode durable, une alternative à la fast fashion.

CAMPUS DE MORLAIX

FABRIK TA BD

Équipe : Gabin Le Her, Hugues, Le Dantec, Antoine Serralta, Malo Vourch
Coach : Véronique Boyer

Création d'une bande dessinée sur le thème du handicap et des facteurs de différenciations qui présente sept histoires traitant chacune d'un handicap ou d'un problème. Cette bande dessinée vise une population d'enfants âgés de 7 à 10 ans.

FIRST LEAF

Équipe : Kévin Bizien, Bastien Prigent, Hugo Jacquet, Guillaume Messu
Coach : Véronique Lemonon

Boisson pour les sportifs, naturelle et locale, alternative aux compléments alimentaires ultra-transformés. Cette boisson sportive offre une récupération optimale après l'effort.

Coordination :
Carole Osmond - carole.osmond@univ-brest.fr

pépite Bretagne

MERCI

Le Pépite Bretagne et les 7 Technopoles de Bretagne remercient les établissements engagés et fidèles, le réseau de partenaires motivés et investis ainsi que les étudiants brillants et créatifs qui ont donné leur maximum pour faire naitre ces projets entrepreneuriaux ambitieux.

Fabrik ta pépite

A L'ANNÉE PROCHAINE !

Pépite Bretagne
PNRB - 263 Avenue Général Leclerc,
35042 Rennes
www.pepitebretagne.fr
contact@pepitebretagne.fr
02 23 23 47 37