

# Rapport du jury



Renseignement ou contact : **Conseil Relation École Entreprise**  
Catherine DUBOS BACHEROT 03 45 62 76 20

[cree@ac-dijon.fr](mailto:cree@ac-dijon.fr)  
Fax : 03 45 62 76 25



## Objectifs du concours

- Valoriser des projets pédagogiques associant une entreprise, un professionnel.
- Contribuer à l'acquisition par les jeunes d'une culture économique et professionnelle
- Développer le sens de l'engagement et de l'initiative

La participation au concours s'inscrit dans le parcours Avenir.

## Présentation des projets

Les jeunes étaient amenés à présenter leur projet sur un stand et devant un jury.

La soutenance s'appuyait sur un support dont la forme était laissée au choix des équipes (affiche, diaporama, maquette, scénette, vidéo, ...). La présentation devait rendre compte :

- de la **nature de la relation avec l'entreprise** : actions conduites (observation, interviews, entretiens, réalisations, ...)
- de la **démarche de travail** (contexte du projet, étapes de travail interdisciplinarité, lien inter-cycles, ...)
- d'un focus sur un secteur d'activité et/ou ses métiers, l'innovation, le développement durable, ...
- des découvertes, des apprentissages, mettant en avant la valeur ajoutée des rencontres avec l'entreprise.

La soutenance orale était suivie d'un entretien avec le jury.

Durée de ...	Collège et lycée	Post-bac
... la soutenance	5 minutes maximum	10 minutes maximum
... l'entretien	environ 10 minutes	environ 15 minutes

Parallèlement, chaque équipe disposait d'un stand pour présenter son projet aux autres équipes.

## Organisation des jurys et prix

- **Jurys Challenge Innov'** : Les équipes, ou leurs représentants, ont été invitées à présenter à l'oral, leur projet en lien avec une entreprise, devant un jury spécifique au niveau (collège, lycée et post-bac). Pour chacun d'eux, le jury final a sélectionné l'équipe lauréate qui s'est vue attribuée le prix Challenge Innov' niveau collège, le prix Challenge Innov' niveau lycée et le prix Challenge Innov' niveau post-bac.  
D'autres prix spécifiques, tous niveaux confondus, pouvaient être attribués par les jurys en fonction des projets.
- **Jurys communication** : après passage sur les stands, où les jurys ont pu évaluer la capacité des équipes à communiquer sur leur projet, un prix « Communication » toutes catégories confondues a été attribué à une équipe.
- **Prix « Coup de cœur »** : Chaque équipe participant au Challenge a pris connaissance des projets des autres équipes et a désigné son équipe « Coup de cœur ». L'équipe ayant obtenu le plus de voix s'est vue attribuer le prix « Coup de Cœur ».

### Les jurys étaient composés :

#### ⇒ de représentants des partenaires du concours :

- ADEME Bourgogne Franche-Comté
- AER (Agence Economique Régionale) Bourgogne Franche-Comté
- BGE
- CJD (Centre des Jeunes Dirigeants)
- Pavillon des Sciences - Centre de Culture Scientifique, Technique et Industrielle (CCSTI)
- CPME Bourgogne Franche-Comté

#### ⇒ de représentants du monde économique et professionnel :

- Allizé Plasturgie
- DECA BFC
- FOXAR
- Integral Foods

#### ⇒ de membres de l'académie de Dijon (conseil relation école entreprise, culture scientifique et technique, directeurs délégués aux formations professionnelles et technologiques, inspection pédagogique).

## Rapports des jurys

### • Jurys Prix Challenge Innov'

#### Ce que le jury a moins apprécié :

##### Forme

- Une présentation trop longue (9 minutes), et/ou manquant de dynamisme, non structurée
- Une répartition inégale du temps de parole entre les membres de l'équipe
- Le manque de réactivité face aux questions posées
- L'intervention de l'enseignant

##### Contenu

- Le manque de mise en valeur du partenariat, de la relation école entreprise, de la valeur ajoutée au projet
- Les présentations se limitant à des aspects techniques
- Les projets n'étant traités que partiellement sans autre perspective

#### Ce que le jury a particulièrement apprécié :

##### Forme

- La responsabilisation et l'autonomie des élèves
- La fluidité des échanges, la posture, la mixité des groupes
- Une présentation orale explicite, dynamique, attrayante, partagée entre les intervenants, témoignant d'un réel travail d'équipe, bien préparée et réalisée avec une certaine assurance
- La qualité et la diversité des supports de présentation, l'apport du prototype

##### Contenu

- L'interaction avec l'entreprise et la mise en valeur de la relation partenariale
- L'originalité des projets/produits présentés, le fait qu'ils répondent à un réel besoin
- La maîtrise de la démarche de projet avec une réelle problématique d'entreprise, la présentation des choix argumentée, du contexte, des enjeux
- L'enjeu développement durable du projet, sa pertinence économique, son aboutissement avec une commercialisation future
- L'interdisciplinarité, la collaboration inter-niveau (CAP et Bac pro par exemple)
- Une démarche proactive pour la recherche de partenaire
- La pertinence des réponses aux questions posées par le jury
- La mise en avant de l'impact du projet dans la formation, la mise en avant des compétences acquises
- Une réelle prise en compte des critères du règlement et du rapport du jury

### • Jurys Prix Communication

#### Ce que le jury a moins apprécié :

- Une présentation trop technique, sans énoncer le contexte du projet, sans introduction
- Des éléments de communication insuffisamment organisés
- Une répartition inégale de la parole entre les membres de l'équipe
- Le fait que l'équipe ne se soit pas présentée
- Le manque de dynamisme et d'enthousiasme, de plaisir des membres de l'équipe
- L'intervention de l'enseignant

#### Ce que le jury a particulièrement apprécié :

- La prestance, le dynamisme, la communication non verbale (bonne posture, souriants, engagés, professionnels, enthousiastes ...)
- La présentation originale du projet, contextualisée, avec une argumentation pertinente, une bonne expression orale, un message compréhensible et accessible à tous, un prototype parlant, une prise de parole équitable
- L'originalité et l'organisation des stands (visuel, présentation des produits, genèse du projet, QR Code, logo, PPT intéressant, ambiance de travail, ...), la diversité des supports utilisés
- La mise en avant des partenariats, de l'entreprise, des objets présentant les métiers
- L'effort d'expression de tous les élèves
- La maîtrise de la démarche de projet

En conclusion, le jury recommande aux équipes de bien **mettre en valeur la relation école entreprise**, objet du concours, de **se référer au règlement et au rapport du jury de l'année précédente** pour une meilleure prise en compte des attendus du concours. Lors de la présentation, il est notamment demandé aux équipes

- de **témoigner du lien réel avec l'entreprise** et des **actions conduites** (observation, entretiens, interviews, réalisations, ...) et en quoi ce lien a contribué à la réussite du projet.

- de **rendre compte des découvertes, des apprentissages** acquis à l'occasion de ces rencontres.

Le jury doit percevoir **la vraie valeur ajoutée de la relation avec l'entreprise**. Cela ne peut être un simple compte-rendu de visite.

Une **préparation effective à la présentation** en équipe est nécessaire : la clarté de l'expression, la posture, l'esprit d'équipe et la qualité des documents présentés sont autant d'éléments de communication qui participent à la bonne compréhension du projet et de la démarche de travail.

De manière générale, les jurys ont assisté à des présentations pertinentes et ont pu mesurer l'implication des jeunes et enseignants dans les projets menés, notamment lorsque les projets sont **interdisciplinaires**.

## Données statistiques

### Equipes inscrites

22 équipes se sont inscrites cette année représentant 232 élèves et étudiants.

- niveau collège : 6 équipes
- niveau lycée : 8 équipes
- niveau post-bac : 8 équipes

21 équipes ont participé à la finale régionale.

### Liste des lauréats

#### Prix Coup de cœur *Prix attribué par les élèves*

Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Lycée Le Castel Dijon	Seconde STHR <i>Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration</i>	14	Légendes Gourmandes	Conception d'une recette de cookie locavore et écologique

#### Prix communication

Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Collège La Champagne Brochon	6 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup>	9	Atol Conseils et Développement	"Yes We Code"

#### Prix Challenge Innov' Collège

Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Collège Tisserand Nuits Saint Georges	6 <sup>ème</sup>	22	Védrenne	"Un sirop pour demain"

#### Prix Challenge Innov' Lycée

Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Lycée Le Castel Dijon	Seconde STHR <i>Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration</i>	14	Légendes Gourmandes	Conception d'une recette de cookie locavore et écologique

#### Prix Challenge Innov' Post-bac

Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Lycée Haag Besançon	BTS CMI <i>Conception et industrialisation en microtechniques</i>	3	Grupo Antolin	Création d'un spot lumineux à l'arrière d'un véhicule

## Prix Spécifiques

Prix	Etablissement	Niveau	Nb cand	Partenaire professionnel	Sujet d'étude
Projet collaboratif	Collège Péguy Vauvilliers	4ème + ULIS	50	Vittascience	Amélioration de la nacelle d'un ballon sonde
Création d'entreprise	Collège Minard Tonnerre	3ème Ambition Pro	10	Les Hospitaliers Conseils	Création d'un restaurant éphémère
Développement Durable	Lycée Jules Renard Nevers	Seconde	5	Inore Impression	Réalisation d'un calendrier Ecogestes
Interdisciplinarité	Lycée Notre-Dame Saint Joseph -Nevers	1ère bac pro MEI <i>Maintenance des Equipements Industriels</i>	6	Laboratoire Centre Pharma	Maintenance d'une unité de conditionnement de crème cosmétique
Posture professionnelle	Lycée Janot Sens	BTS Systèmes numériques <i>Option électronique et communication</i>	3	EDF R&D - Département LME	Suivi du fonctionnement des appareils installés sur un parc électrique
Innovation	Lycée Haag Besançon	BTS CMI <i>Conception et industrialisation en microtechniques</i>	3		Confidentiel

Les élèves de **CAP Tournage en céramique du lycée Henri Moisand de Longchamp** ayant réalisé les trophées du Challenge ont également été récompensés.

## Remerciements

Nous remercions :

- les équipes ayant participé à ce concours, nous mesurons l'investissement des élèves et étudiants, de leurs professeurs et des équipes pédagogiques qui les ont soutenus,
- le lycée Niepce-Balleure à Chalon sur Saône pour l'accueil de la finale,
- les élèves de CAP Tournage en céramique du lycée Henri Moisand de Longchamp pour la réalisation des trophées 2019,
- tous les partenaires du Challenge Innov' et les différentes organisations professionnelles, entreprises, établissements de formation, ... sans qui ce concours ne pourrait pas exister.