

Trois récompenses en trois mois.

Les étudiants de l'IUT trustent les concours

Entre février et avril, l'IUT d'Évreux a vu les étudiants de trois de ses départements remporter un concours étudiant.

Elles ont ouvert la voie. Le 8 février à Paris, Eva Lourenco, Erell Niaf et Lalie Védie, trois étudiantes de deuxième année de BUT de la formation Packaging Emballage et Conditionnement (PEC), proposée par l'IUT d'Évreux, ont remporté le concours *Emballé 5.0*.

Organisé par le Conseil national de l'emballage (CNE), ce concours a pour but d'amener les étudiants à innover sur le futur de l'emballage et du conditionnement en prenant en compte, notamment, les enjeux en matière de préservation de l'environnement. Retenu parmi plus de 47 dossiers envoyés, regroupant 135 étudiants issus de 10 écoles, puis un passage devant un jury de professionnels, ce trio, renommé Refi Inails pour l'occasion, a été désigné lauréat pour son projet d'emballage pour les vernis à ongles rechargeable.

L'équipe de la formation Mesures Physiques (MP) a suivi en remportant, le 23 mars, le 13e Challenge National Mesures Physiques, organisé dans les locaux de l'IUT de Lille. Une rencontre scientifique nationale centrée sur la mesure et la métrologie. Les étudiants étaient invités à confronter le travail de toute une année de projets tutorés : la conception et la mise en œuvre de systèmes de mesures transportables et automatisés. Après le passage des jurys et la notation des 13 équipes provenant des 29 départements de Mesures Physiques disséminés à travers la France, les huit étudiants d'Évreux ont remporté le bouclier de Celsius, trophée promis aux vainqueurs.

Le 4 avril, c'était au tour des étudiants en génie biologique de se mesurer dans le cadre de la 6e édition du concours Innov'Alim School, qui se déroulait à Caen. Là encore, l'IUT a brillé dans ce concours destiné aux étudiants des filières agroalimentaires. Il fallait créer et présenter un produit alimentaire innovant répondant au cahier des charges et à la problématique de l'édition en cours : une spécialité culinaire d'ici ou d'ailleurs, avec une coloration normande et durable.

Le Trou normand revisité, proposé par les étudiants du groupe *La stup'Eure givrée*, a fait la différence.



La formation Génie Biologique (GB) s'est vu attribuer la première place d'Innov'Alim School. IUT



Le prix du concours Emballé 5.0 est revenu à trois élèves du BUT Packaging Emballage et Conditionnement (PEC). IUT