



Sensory Challenge de l'EBI : une journée placée sous le signe de l'ouverture, de l'acceptation et du partage

Paris, le 21 mai 2019

L'Ecole de Biologie Industrielle, école d'ingénieurs de référence pour les bio-industries, organise la 3^e édition de la journée Sensory Challenge. Six étudiants de terminale, issus du programme d'égalité des chances « Une grande école, pourquoi pas moi ? », s'exprimeront sur le thème de l'acceptation et de la confiance en soi dans le cadre d'un concours d'éloquence. L'objectif de cet événement est de promouvoir la mixité et d'encourager des jeunes de tous horizons à s'orienter vers des études supérieures. Cette journée aura lieu le mardi 28 mai 2019 ; elle sera l'occasion pour les lycéens de rencontrer les étudiants de l'EBI et d'assister à une conférence de l'athlète Véronique Mang, médaillée aux JO de 2004, et Valdoisienne, sur le thème de la préparation mentale et de la gestion des émotions.

Cette année encore, l'EBI montre sa volonté de rendre l'enseignement supérieur accessible à tous en réaffirmant son engagement au programme « Une grande école, pourquoi pas moi ? ». L'école, qui cherche à former des ingénieurs ouverts et créatifs, souhaite promouvoir la mixité et les valeurs d'intégration. Son but est de créer un réseau humain où le partage est au centre des valeurs et des interactions.

A l'occasion de cette troisième édition du Sensory Challenge, l'Ecole de Biologie Industrielle organise une journée marquée par plusieurs temps forts :

- **Un concours d'éloquence** avec six élèves du lycée Jules Verne
- **Une conférence de l'athlète Véronique Mang** sur le thème de la préparation mentale et de la gestion des émotions
- **Une remise de diplômes aux panélistes experts**, par des partenaires de l'EBI

Les lycéens participant au concours d'éloquence, point d'orgue de cette journée, s'inspirent de la citation de Malcolm X « **On ne peut penser à être acceptable aux yeux des autres avant de l'être pour nous-mêmes** ». Ils ont élaboré un discours d'une dizaine de minutes, qu'ils présenteront ensuite devant un public de 200 personnes, familles et étudiants.

Chaque passage sera évalué par un jury, qui remettra un prix à l'élève le plus éloquent à l'issue du concours. Celui-ci sera composé d'Olivia Ruch, directrice de Passion Céréales, de Jules Donzelot, sociologue et spécialiste des politiques de démocratisation de l'enseignement supérieur ainsi qu'Armand Payet, conseiller départemental du Val d'Oise chargé de l'Egalité des Chances et des Actions Educatives et Citoyennes et également élu de la ville de Cergy.

Cet événement, ouvert au public, se tiendra le 28 mai sur le campus de l'EBI, 49 avenue des Genottes, à Cergy et accueillera ses premiers visiteurs à 13h45.



À propos

L'École de Biologie Industrielle forme en 5 ans des ingénieurs et cadres des secteurs cosmétiques, pharmaceutiques, agroindustriels et environnementaux, qui opèrent sur toutes les fonctions de l'ingénieur, de la recherche à la fabrication, de la conception au marketing en passant par la qualité. Son défi : placer la vie au cœur de sa formation d'ingénieur, afin d'améliorer la santé, le bien-être, l'innocuité, l'acceptabilité et la fonctionnalité par l'innovation. Dans son nouveau campus écoresponsable d'un hectare situé à Cergy-Pontoise, l'EBI affirme pleinement sa vocation de pépinière de talents, et de creuset de l'innovation ouverte. Elle a créé son propre laboratoire EBInnov® qui développe une recherche appliquée basée sur l'innovation, le transfert de technologies, le dépôt de brevets et l'incubation d'entreprises.

L'EBI accueille 800 élèves qui intègrent l'école principalement après le bac via le Concours Puissance Alpha. Le programme est également accessible après prépa ou par voie d'admission parallèle sur dossier et entretien. L'EBI, labellisée EESPIG et habilitée par la Commission des titres (Cti), est membre de l'Université Paris Seine et de la Conférence des Grandes Écoles.

Contacts presse :

Valérie Roques Stéphanie Masson

mailto:v.roques@hubebi.com - 01 85 76 66 93 smasson@madamemonsieur.agency – 06 84 65 17 34

