

LYCÉE JEAN-PIAGET LES ÉLÈVES DU PROJET YES ONT DÉVOILÉ LEUR MINI-ENTREPRISE

# Deux boissons, deux concepts

**Créer une mini-entreprise et la faire tourner pendant une année : c'est le défi relevé par deux groupes d'élèves de 2<sup>e</sup> année du lycée Jean-Piaget pour leur travail de maturité. L'une commercialise des kits pour faire du bubble tea maison, l'autre du jus de pommes de la région, aux saveurs originales.**

**A**près un été à se creuser les méninges pour dénicher la bonne idée et une rentrée sur les chapeaux de roue pour la concrétiser, les douze élèves retenue-s pour l'aventure ont franchi la semaine dernière une étape importante, en présentant pour la première fois en public leur mini-entreprise, devant un parterre composé de famille, d'amis, mais aussi de représentant-e-s du monde politique et économique. Avec, en ligne de mire, un objectif crucial: lever des fonds en convainquant l'assemblée d'acquiescer des bons de participation ou de passer commande.

«Le lycée Jean-Piaget a été la première école romande à offrir la possibilité à ses élèves de participer à ce programme chapeauté par Young Enterprise Switzerland», a souligné à cette occasion Raphaël Perotti, professeur d'économie et responsable du projet YES au lycée Jean-Piaget, en soulignant les vertus d'une telle expérience. Du marketing aux finances en passant par la production et la vente, «les élèves découvrent par eux-mêmes les joies et les difficultés de la création et de la gestion d'une petite entreprise bien réelle et de la commercialisation d'un produit».

## DURABLE OU FAIT EN SUISSE

Grande première en huit ans de projet YES au lycée Jean-Piaget, les mini-entreprises créées cette année ont opté toutes deux pour des boissons, avec des concepts toutefois très différents. Soucieuse d'un retour à une consommation plus durable, la première, Pom, propose du jus de pommes produit localement, agrémenté de sept saveurs originales à découvrir au fil des saisons: menthe, basilic, thym, mélisse ou fruits rouges. «A l'exception du kumbawa, que nous achetons à un producteur d'agrumes de Nyon, tout vient de la région. Et nous faisons tout nous-même, de la cueillette des pommes à la mise en bouteille à la coopérative de la Bor à Valangin, où le jus est pressé», souligne Alice Clottu, en charge des aspects techniques au sein de l'entreprise. Les pommes ont été récoltées chez des particuliers, grâce au bouche-à-oreille.

La seconde surfe sur la vague du bubble tea, une boisson originaire de Taïwan qui fait fureur auprès des jeunes, en proposant des kits personnalisables avec tout le nécessaire pour en faire à la maison: du thé, noir ou vert, des sirops aux saveurs exotiques, des perles de tapioca ou de fruits qui pétillent en bouche, mais aussi une tasse et des pailles recyclables. Les ingréd-



L'équipe de «Tastea Bubble», formée de Claire Patuzzo, Lino Bösch, Elise Aeschlimann, Ludovic Rapin, Marine Renaud et de Julia Aubert, avec leur coach, Raphaël Perotti.



Julie Bolon, Alicia Byrne Alvares, Alice Clottu, Amaury Couderc, Yoann Von Bergen et Zoé Villard, de l'entreprise «Pom», avec leur coach, Pascal Debély. PHOTOS: LUCAS VUITEL

dients proviennent de différents fournisseurs, tous suisses. «Nous avons essayé de faire nous-mêmes les perles de tapioca, mais la qualité n'était pas au rendez-vous», explique Julia Aubert, en charge des finances au sein de Tastea Bubble. Et d'avancer un argument imparable en faveur de ce kit, en plus de pouvoir doser les différents ingrédients à son goût: le prix!

Envie de soutenir ces deux mini-entreprises? Les élèves sont en train de développer leur site internet, [www.pom-yes.ch](http://www.pom-yes.ch) et [www.tastea-bubble.ch](http://www.tastea-bubble.ch).

Ils participeront par ailleurs à des foires régionales et à un concours national, qui regroupera les quelque 200 mini-entreprises YES de Suisse. ● AB