



## Programme régional « Envie d'entreprendre » : Des apprentis cuisiniers dans la course...

Sous la houlette de leurs enseignants, une dizaine d'apprentis en BP 1<sup>ère</sup> année au CIFAM (site de la Maison de l'Apprentissage à Saint-Nazaire) ont été sélectionnés dans le cadre de ce programme éducatif, mis en œuvre par la Région. But du jeu : simuler la création d'une entreprise et la faire vivre pendant une année scolaire, dans une démarche développement durable.

Cina, Karl, Dylan, Ronan, Jonathan, Gwenaëlle, Cédric, Noémie, Kevin, et Johann ont entre 16 et 18 ans. Et les voici déjà à la tête d'une société coopérative de production (SCOP), joliment appelée « le Potager d'ici » ! Encadrés par leurs professeurs du CIFAM, les apprentis se sont lancés dans la création de soupes et mousses à base de légumes issus de l'agriculture raisonnée, vendues par des filières qu'ils doivent eux-mêmes trouver... Une véritable immersion dans le monde de l'entreprise, de la création juridique d'une SCOP – même fictive – à celle de produits originaux, jusqu'à leur commercialisation, en passant par toutes les étapes d'approvisionnement, recherche et développement, marketing, production et élaboration de budget de fonctionnement... Et dans une approche environnementale que les néo-entrepreneurs résumement sous le slogan très évocateur : « Des jeunes contre la malbouffe ! ».

« *C'est extrêmement motivant, pour nos élèves*, explique Karine Brisset, prof de gestion. *Ils doivent gérer les contacts avec les four-*

*nisseurs, les clients, organiser la production, la distribution, évaluer un prix de vente...* ». Et d'afficher la fierté du CIFAM de voir le projet des BP retenu par la Région, qui ouvre ce programme aux apprentis pour la première fois...

### Des partenaires très impliqués

Egalement épaulés dans cette aventure motivante par un ingénieur du Rectorat et un parrain issu du monde de l'entreprise – alias Hervé Michels, chef de la Chaumière des Marais – nos 10 coopérateurs, tous à parts égales dans la société, se sont alliés le soutien de producteurs de la région. Ceux-ci leur fournissent des légumes – bio – et assurent même la vente de leur velouté du Léon (à base de chou-fleur et sel de Guérande) ou du potage carotte-pomme-gingembre dans leurs magasins. Pour l'heure 2 recettes définitives ont été mises au point par les apprentis, qui ont aussi conçu le packaging et le logo du « Potager d'ici ». « *Ils ont été rapides, ils en veulent !* », note leur parrain, particulièrement attentif à la commercialisation des créations culinaires. Actuellement une centaine de bouteilles de soupe sont vendues chaque mois via le CIFAM, mais nos jeunes entendent faire bien mieux !

« *Si ça marche, on peut continuer la production jusqu'à la fin juin !* », lance avec enthousiasme la jeune Cina. « *On apprend à travailler ensemble, en équipe, à s'organiser, à gérer un projet de A à Z !* », complète Dylan, bombardé gérant.



Motivés à bloc, bien qu'impressionnés par les difficultés multiples de création d'une entreprise, les dix apprentis ont encore mille idées en tête : travailler avec les jardiniers des Restos du cœur, créer un cake à la carotte, élaborer les fiches cuisine de leurs créations ou encore redistribuer les éventuels bénéfices à une association caritative environnementale.

Thierry Magnan, Responsable des formations au CIFAM est convaincu que cette expérience concrète est fantastique pour ses apprentis : « *C'est lourd à porter, mais tellement profitable que nous reconduirons sans conteste l'opération l'an prochain !* ».

C.F.D.

Contact  
lepotagerdici@gmail.com

