



La classe de 3^e produit de la pâte à tartiner

Les neuf élèves de 3e du collège participent à l'aventure de la mini-entreprise cette année. Ils ont choisi de produire de la pâte à tartiner et bénéficient de l'expertise de Christophe Tabouret.

Mini-entreprise

La classe de 3^e du collège Notre-Dame a lancé une mini-entreprise, dénommée l'Atelier du Chocolat, dans le cadre du dispositif Entreprendre Pour Apprendre (EPA). Depuis septembre, ils travaillent sur leur projet, accompagnés par l'association EPA Normandie.

Il a d'abord fallu se mettre d'accord sur le produit. Les 3^e hésitaient entre la pâte à tartiner, de la motoculture ou du maraîchage. Ils ont réalisé une étude de marché avant de procéder à un vote. Les élèves ont ensuite trouvé des partenaires, Apiculture.net fourni les pots, Valrhona le chocolat équitable.

Nous avons testé 11 goûts différents de pâte à tartiner

Chloé

Les neuf élèves de la classe ont approché Christophe Tabouret, maître artisan-chocolatier à Briouze, pour son expertise pour créer leur pâte à tartiner. Ils se rendent le mercredi après-midi au laboratoire pour fabriquer leur produit.

« **Nous avons testé 11 goûts différents de pâte à tartiner** », explique Chloé, la seule fille de la classe.

« **Nous les avons fait goûter au collège. Les quatre saveurs sélectionnées sont croquant-mais, noix de coco, classique et chocolat noir. Ce large choix nous permet d'attirer toutes les tranches d'âge et ravir tous les goûts.** »

Les élèves étaient présents au Salon des Mini-Entreprises à Rouen du 28 au 31 mars. « **A la foire de Rouen, les pots se sont très bien vendus. Environ 70 !** », rapportent les élèves.

Ils ont dû filmer leur produit. Les vidéos ont été mises en ligne et soumises au concours « Pitch ta mini ». La période de vote se terminait mercredi 4 mai. Si les élèves de Briouze sont gagnants dans leur catégorie (Collège de l'Orne), ils iront au festival de clôture régional le 24 mai à Caen et ensuite, peut-être, iront-ils représenter la région Normandie le 8 juin à Paris au festival national des Mini-Entreprises.

« **Au minimum, 20 % des bénéfices seront reversés à une association** », expliquent les élèves, qui pensent choisir une association qui agit en Afrique. « **Notre chocolat vient de là-bas, ça permet d'aider localement.** »

Ce sera sûrement un pourcentage plus élevé qui sera donné, car la fermeture du collège à la fin de l'année ne permet pas de transmettre les fonds à la classe suivante.

« **Nous organiserons probablement une sortie au début des vacances pour la classe avec le reste des bénéfices** », explique le professeur principal, M. Lepeltier.

Le professeur principal de la classe, M. Lepeltier, est fier de la motivation de ses élèves. « **L'an dernier, une classe avait participé, mais avec la covid c'était compliqué et nous étions moins accompagnés par l'EPA. ça les rend autonomes, je les ai vus prendre confiance au fur et à mesure du projet** », explique-t-il.

J.C.

Les élèves de 3e de Notre-Dame de Briouze (Orne) ont lancé la mini-entreprise l'Atelier du chocolat. Juliette Cardinale