



Des sorbets de Noël, un projet de fondus (La Nouvelle République)

publié le 20/12/2016

Descriptif :

Le marché de Noël de Loudun se poursuit jusqu'à ce soir, l'occasion de découvrir " L'ice de glace ", la mini-entreprise des collégiens de Joachim-du-Bellay.

Vendre leurs sorbets aux fruits sur le marché de Noël, c'est le défi que relèvent quinze élèves de 3e SEGPA du collège Joachim-du-Bellay de Loudun, grâce à leur mini-entreprise baptisée « L'ice de glace ». Un joli nom choisi « pour la bonne humeur, mais un peu aussi parce que comme les animaux si différents de l'Age de glace, ensemble, nous pouvons relever un grand défi », expliquent les élèves. Ce concept, ils l'ont travaillé en juin, lorsque la classe a décidé de découvrir, grâce à l'association Entreprendre pour Apprendre, le monde de l'économie.

Un projet réalisé de A à Z

Avec leur parrain, Sébastien Douville, entrepreneur à La Roche-Posay, ils ont réalisé une étude de marché, recherché les fruits qu'ils voulaient bio, récupéré des invendus, le surplus des familles et trouvé des partenaires comme « Les melons d'Axel »... Mais il a aussi fallu penser « financement, budget, hygiène, emballage, communication, chaîne du froid... », expliquent les deux élèves PDG de l'entreprise, Jérémy Lantier et Yvonnick Martin et leur adjointe Lucie Raoul. Et puis il a fallu faire les premiers tests. « Les prototypes, c'était pas ça ! » avouent-ils. Mais ils ont réussi et proposent huit variétés différentes à base de pommes, raisins rouge et blanc, kiwis, figues, melons, citrouilles et sauvignon. « Uniquement le jus et la pulpe, pas de conservateur, ni de colorant, ni de glucose ou de lactose, pour l'aspect " vegan " et peu de sucre. » La touche d'originalité, ils l'ont apportée avec du romarin dans le melon, du grand marnier dans la citrouille, du cognac et du miel dans la figue...

Les emballages, ils les ont travaillés en cours d'arts plastiques et sur leur temps personnel, des petits pots individuels ou des barquettes isothermes, de 500 g, décorées, et puis ils ont cherché des associations culinaires pour les faire apprécier pendant les fêtes. « Le sorbet figue sur le magret de canard, c'est un délice », assure leur professeure, Laurence Legrand. Il y a aussi la boule de sorbet pomme sur le gâteau au chocolat et bien d'autres idées encore. Ce beau projet, ils vont le défendre lors du concours régional des mini-entreprises à La Rochelle. En attendant, ils vous invitent à leur stand, sur le marché de Noël, pour participer à leur réussite et découvrir leurs délicieux sorbets vraiment pas chers.

Marché de Noël, de 10 h à 19 h, place Sainte-Croix et Urbain-Grandier. Animations, spectacles, concert, patinoire, jeu de la vitrine des commerçants, baptêmes poneys...

Corr. Marie-Pierre Pineau

Portfolio

