



# Des lycéens se frottent à l'entrepreneuriat

HIVE FIVE ET XIRUP REPRÉSENTENT LA TCHAUX DANS LE PROGRAMME YES D'ENTREPRISES PAR DES JEUNES. LE Ô LES A ACCUEILLIS DANS SES LOCAUX POUR SAVOURER LEURS PRODUITS. RÉCIT



Le Ô a accueilli les deux équipes du lycée en lice, pour déguster leurs produits. La rédaction en a été conquise! (gs)



Le Ô / L'Hebdo des Montagnes

Le Ô / L'Hebdo des Montagnes  
2300 La Chaux-de-Fonds  
032/ 913 90 00  
<https://le-o.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'851  
Erscheinungsweise: 42x jährlich



Seite: 2  
Fläche: 120'831 mm<sup>2</sup>



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338 Referenz: 90047422  
Themen-Nr.: 376.001 Ausschnitt Seite: 2/6

## Alireza Baheri

**Ce mercredi 15 novembre, dix lycéens et deux enseignants sont venus nous rencontrer dans les locaux du Ô. Pour nous faire déguster leurs produits! Dans le cadre du projet YES (Young Enterprise Switzerland), ils ont lancé leur petite entreprise. Avec Hive Five et Xirup ils ont opté pour des produits locaux et écoresponsables. Récit de la dégustation.**

Commentaires et explications fusent. «On a un site Internet et on est partout sur les réseaux.» «Nos produits sont beaucoup demandés! On en a vendu pas mal jusqu'à maintenant.» «Le samedi, on met la main à la pâte toute la journée.»

Le programme YES propose depuis 2006 à des élèves en maturité de créer et diriger leur propre entreprise jusqu'à la commercialisation d'un produit. Le lycée Blaise-Cendrars y participe pour la première fois, grâce à Aure-Marine Dawalibi et Valentin Kohler, enseignant·e·s en économie et droit. Tous deux intéressés par l'initiative, ils estiment qu'il répond à un besoin très pratique des étudiants de se confronter au monde réel. «Notre cours classique ne satisfait pas tout le monde. On voit grimper les travaux de maturité où les élèves souhaitent organiser et créer quelque chose de réel. Ils veulent aller plus loin», complète Valentin Kohler.

Encore fallait-il convaincre la direction. «Elle a d'abord été réticente. Elle ne voyait pas tout ce que ce projet peut apporter au lycée», explique Valentin Kohler. «Cela a demandé

du temps et de de la réflexion dans les deux camps», précise pour sa part Aure-Marine Dawalibi. De fil en aiguille, la direction est séduite et donne son feu vert.

Depuis août dernier, les deux équipes ont imaginé et créé un produit. Un travail conséquent avec un juste équilibre à trouver entre cours et projet. «C'était ma plus grosse crainte», reconnaît Giulia Sautaux, CEO d'Hive Five. «ça prend du temps, mais ce projet nous plaît beaucoup», dit Juliette Klaye, responsable marketing de Xirup. «Heureusement, on n'est pas tout seul», rajoute Giulia.

Une dynamique qui fonctionne: la soirée de présentation des produits a attiré du monde dans l'aula du Lycée (photos). Et puis *Le Ô* s'est mis en piste en conviant ces graines d'entrepreneurs à présenter leur produit.

Hive Five et Xirup espèrent atteindre le top 75 du concours, comptant au total 200 à 250 mini-entreprises. En attendant, ils doivent faire tourner la boutique et cartonner, en vue de séduire le jury et d'atteindre la finale nationale de Zurich au printemps prochain. Chaque entreprise peut réunir jusqu'à 3000 frs, budget maximum, via des actions à 15 frs. Le succès des ventes compte aussi dans le concours. «Pour équilibrer notre budget, on doit vendre 1000 paquets de bonbons à 7 frs le paquet», note Hive Five. «Nous, c'est 450 à 500 bouteilles de Xirup, à 13,90 frs le flacon, que nous devons écouler.»

## Dégustation en exclusivité!

Bilan de la dégustation: l'équipe du Ô a été emballée! Les bonbons au miel ne collent pas et ne sont pas trop sucrés. Le goût du miel est net et caresse la bouche. En exclusivité, nous avons goûté la déclinaison spéciale saveur pain d'épices en préparation pour Noël. Très réussi, même si les marqueurs du biscôme pourraient être plus marqués. Un brin de cannelle pour souligner davantage l'ambiance de Noël. Les cocktails sans alcool sont frais et les arômes bien marqués pour le pomme-mojito. Une feuille de menthe et c'est le nirvana! Le spécial Noël Vin Tchaux évoque d'emblée en bouche l'ambiance des Fêtes et des pistes de skis! Une belle découverte. Voilà des cadeaux de Noël tout trouvés, aussi pour les entreprises. «On espère arriver à produire assez», notent les deux équipes, qui y passent leurs samedis! «Nous arrivons à sortir cent sachets de bonbons en un jour», note Hive Five. «Pour nos sirops, le plus long est de préparer le jus de fruit de base! On cherche une solution pour gagner du temps.» Ah, la réalité...

Compliqué de tout gérer. D'ailleurs, seuls quatre de ces lycéens disent avoir désormais envie de créer leur propre boîte plus tard. À voir, une fois les business plans soumis le 12 janvier prochain, si le jury retient nos Chaux-de-Fonniers dans les 75 sélectionnés. «Ensuite, la sélection passe à 25 équipes. Puis les 8 meilleurs pour le final», explique Valentin Kohler. Qui l'admet: les profs aussi sont sous pression!



Le Ô / L'Hebdo des Montagnes

Le Ô / L'Hebdo des Montagnes  
2300 La Chaux-de-Fonds  
032/ 913 90 00  
<https://le-o.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'851  
Erscheinungsweise: 42x jährlich



Seite: 2  
Fläche: 120'831 mm<sup>2</sup>



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338 Referenz: 90047422  
Themen-Nr.: 376.001 Ausschnitt Seite: 3/6



L'équipe d'Hive Five à la soirée de lancement au lycée. (Patrick Chollet)



Il y aura des stands au marché de Noël et au match HCC - Olten. (Patrick Chollet)



Le Ô / L'Hebdo des Montagnes

Le Ô / L'Hebdo des Montagnes  
2300 La Chaux-de-Fonds  
032/ 913 90 00  
<https://le-o.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'851  
Erscheinungsweise: 42x jährlich



Seite: 2  
Fläche: 120'831 mm<sup>2</sup>



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338  
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 90047422  
Ausschnitt Seite: 4/6

## Bonbons au miel de la Tchaux

Pour ses bonbons produits avec du miel local, Hive Five s'est inspirée de l'abeille, symbole de La Métropole horlogère. À savourer seuls, ils font aussi office de sucre pour son thé.

L'équipe double son projet d'une bonne action: reverser une partie des bénéfices pour replanter des arbres dans la ville après la tempête. Giulia Sautaux, 16 ans, étudiante en biologie-chimie est la CEO de l'entreprise. Elle profite de cette expérience, aux côtés de Zoé, Archibald, Diego et Noémie, pour sortir de sa bulle d'étudiante et se confronter au monde professionnel: «Le projet m'a ouvert pleins de portes: effectuer mes premiers paiements, passer des appels que je ne pensais jamais faire, rédiger plusieurs mails par jour. C'était un saut dans l'inconnu car nous sommes livrés à nous-mêmes. Mais c'est hypergratifiant», explique Giulia.

La recette a été réalisée par un confiseur de la place, après une

quinzaine de test pour parvenir à un bonbon... pas trop collant! Premiers retours positifs: «On a des commandes d'entreprises pour des cadeaux de Noël. On espère en vendre aux commerçants du réseau Carte abeille», lance-t-elle. Hive Five prend de l'ampleur et les clients en réclament: le HCC a toqué à leur porte et leur a mis un stand à disposition pour le match contre Olten ce mardi 21 novembre.

Avec du miel dans le moteur, sûr que les Abeilles de Louis Matte vont flamber!



**Nous sommes livrés  
à nous-mêmes, mais  
c'est hypergratifiant!**





Xirup est aussi monté sur scène lors de la soirée de présentation. (Patrick Chollet)





Le Ô / L'Hebdo des Montagnes

Le Ô / L'Hebdo des Montagnes  
2300 La Chaux-de-Fonds  
032/ 913 90 00  
<https://le-o.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'851  
Erscheinungsweise: 42x jährlich



Seite: 2  
Fläche: 120'831 mm<sup>2</sup>



Member of JA Worldwide

Auftrag: 3016338  
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 90047422  
Ausschnitt Seite: 6/6

## Cocktails sans alcool anti-gaspi

Xirup prépare des sirops-cocktail, dont un pomme-mojito pas piqué des vers, mais sans alcool! Cette alternative à des boissons alcoolisées est produite à partir de fruits récoltés sur des arbres de la région ou de produits récupérés sur les marchés afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Responsable marketing de la vraie petite entreprise, Juliette Kaye est fière de ce produit et réalise la chance de participer à ce programme, avec ses camarades Mailys, Dylan, Leandro et Zeina: «Gérer une entreprise, ce n'est pas donné à tout le monde. On crée des contacts, on comprend mieux le fonctionnement de l'économie et on apprend... à ne plus avoir peur de déranger les gens!», explique-t-elle.

Xirup a vendu quatre-vingts bouteilles de sirop-mojito rien que le jour de la présentation de leur entreprise. Depuis, plusieurs épi-

ceries de la région et du canton souhaitent s'en procurer. «Sur le marché, il n'y a pas de sirop qui combine anti-gaspillage alimentaire et alternative à l'alcool. Je pense que ça va bien fonctionner!», prévoit Juliette Klaye. De nouvelles recettes sont prévues en fonction des saisons, dont le Vin Tchaou prévue pour les fêtes de Noël. Mardi, Xirup s'est rendu à l'épicerie de Marie au Locle pour y vendre ses produits. Ils seront aussi au marché de Noël de La Chaux-de-Fonds et peut-être à celui de Neuchâtel.



**On apprend... à ne plus avoir peur de déranger les gens!**

