



# Un sirop-cocktail de fruits sans alcool et antigaspi



De g. à dr.: Léandro, Maïlys et Juliette (derrière), ainsi que Dylan et Zeina (devant). PHOTOS: © xirup-yes.ch

*Dans le cadre du programme YES (Young Enterprise Switzerland) et de leur travail de maturité, cinq jeunes élèves du lycée Blaise Cendrars, à La Chaux-de-Fonds, se sont lancés dans la production de sirops-cocktails sans alcool, à partir de fruits non récoltés ou invendus. Leur but: éviter le gaspillage alimentaire tout en offrant une boisson riche en saveurs.*

GEORGES POP

NEUCHÂTEL

Is sont âgés entre 16 et 17 ans et se sont organisés avec un rare professionnalisme pour faire « tourner » leur nouvelle affaire: Dylan Frascotti est le gestionnaire du



groupe; Leandro Marti a la charge du site Internet qui dispose d'une page pour les commandes, ainsi que des réseaux sociaux; Juliette Klays s'occupe de l'image de la marque et de la préparation des stands pour la vente directe; Maïlys Einberger est responsable de la qualité du produit, des recettes et des relations avec les fournisseurs, et enfin Zeina Alhaj Kaddour se consacre à la comptabilité, ainsi qu'aux factures.

## « CHAQUE FRUIT COMPTE »

« Nous récupérons les invendus chez les commerçants et les agriculteurs, mais nous allons aussi dans les vergers inexploités pour cueillir les fruits. Chaque fruit compte, notre philosophie étant de lutter contre le gaspillage », explique Zeina. Les boissons sont ensuite préparées dans la cuisine du restaurant social Ekir, à La Chaux-de-Fonds, « car il s'agit d'être dans les normes », souligne-t-elle. La petite équipe s'occupe ensuite elle-même de la mise en bouteille et de l'étiquetage.

La boisson phare de la petite entreprise est le Pom'mojito, à base de pommes, de citron et de menthe fraîche. Mais d'autres recettes sont en cours de gestation, l'une à base d'oranges récupérées en Italie et de piments, l'autre à base de kiwis vaudois. Et comment vont les affaires? « Il va nous falloir vite renouveler notre stock de fruits, car ça part très vite. Outre les commandes, notre marque est présente dans des épiceries du



Locle et de la Chaux-de-Fonds, et bientôt dans tout le canton».

### «POUR UN MONDE PLUS DURABLE»

« En choisissant nos sirops, non seulement vous vous délectez de saveurs exceptionnelles, mais vous contribuez également à un monde plus durable », soulignent les jeunes entrepreneurs sur la page d'accueil de leur site. Et à en croire Zeina, qui se destine à des études d'économie, l'entreprise n'est pas éphémère : « Certains vont partir, sans doute, mais les autres vont continuer à la faire vivre avec le renfort de nouveaux qui vont nous rejoindre ». Bref, il se pourrait bien que la marque Xirup soit promise à un bel avenir !

[www.xirup-yes.ch](http://www.xirup-yes.ch)

