



Neuchâtel: quel avenir pour les minientreprises du lycée Jean Piaget?

On vous en parle quasiment chaque année: au lycée Jean Piaget de Neuchâtel, certains élèves se transforment en entrepreneurs et créent des minientreprises de A à Z. Mais qu'advient-il de ces ingénieux projets une fois que sonne la fin de l'année scolaire? Rencontre avec d'anciens et d'actuels élèves.

20 févr. 2024, Margaux Lehmann

Vous avez peut-être déjà siroté vos cocktails avec des pailles comestibles Drink'eat, savouré des jus de POM, ou dégusté des biscuits de Cook'easy. Mais saviez-vous que ces produits émanent de minientreprises créées par des étudiants de deuxième année du lycée Jean Piaget de Neuchâtel?

Chaque année, deux groupes de lycéens participent, en effet, à la compétition YES (Young Enterprise Switzerland), qui récompense les meilleures minientreprises de Suisse créées par des jeunes de moins de 20 ans. Ces ingénieuses start-up rencontrent à chaque fois un certain succès. Mais que deviennent-elles une fois l'expérience terminée? «ArcInfo» a sondé les rêves d'actuels participants et retrouvé d'anciens entrepreneurs en herbe.

Concilier études et entrepreneuriat

Cette année, 12 élèves ont créé Artémix, une poudre naturelle riche en nutriments et Tapéro, un kit d'apéritif avec de la tapenade. Les deux équipes ont travaillé sur leurs produits de la conceptualisation à la commercialisation. A présent, elles travaillent à leur prochaine présentation professionnelle pour le prix BCN Boost, qui récompense les entrepreneurs neuchâtelois de 16 à 26 ans.

En revanche, lorsqu'on leur demande s'ils souhaitent poursuivre leur activité après la fin de l'année, les jeunes entrepreneurs font les gros yeux. Raphaël Perotti, professeur encadrant des projets, explique: «Ce projet est prévu pour ne durer qu'un an. Quand ils terminent en été, ils sont crevés et ensuite c'est l'année du bac. On peut les accompagner encore quelque temps, ensuite ils volent de leurs propres ailes.»

Si ces deux projets ne dépasseront sans doute pas le stade de l'expérience, d'autres lui ont survécu, à l'image de Vegi Crispy, un concept de l'an dernier. Après le succès rencontré par leurs chips fabriquées avec des légumes non calibrés, quatre membres sont prêts à continuer l'aventure parallèlement à l'école.

Leur seul frein: la production, faute de temps et de locaux. «On passait un temps incroyable à faire ces chips!», s'exclame Manon Nicolet-dit-Félix, CEO de Vegi crispy.

L'équipe souhaite donc trouver un partenaire pour la production. Car, comme l'indique la CEO: «Le marketing, les réseaux sociaux et la distribution, on arriverait toujours à les gérer nous-mêmes. On sait que ça peut marcher. Depuis cet été, on a beaucoup de demandes.»

On sait que ça peut marcher. Depuis cet été, on a beaucoup de demandes.

Manon Nicolet-dit-Félix, CEO de Vegi crispy

Rien d'étonnant pour Pascal Debély, enseignant encadrant, qui observe que, depuis trois ans, toutes les minientreprises proposent des produits alimentaires. «Les produits sont de qualité, locaux, respectueux de l'environnement, ils utilisent des denrées non calibrées pour la vente. C'est hypertendance.»

Déjà sept ans pour Cook'easy

Une recette similaire avait fait le succès de Cook'easy, une autre entreprise du lycée Piaget qui perdure depuis 2017. Ces jarres graduées pour réaliser des recettes en toute simplicité se sont vendues à plus de 1000 exemplaires la première année.

Axelle Muller, l'une des fondatrices, se souvient: «On développait de nouvelles recettes, on organisait des concours, etc.» Comme dans le cas de Vegi crispy, les concepteurs de Cook'easy étaient motivés à continuer après avoir bouclé leur travail de maturité. «On s'est dit que vu le succès, ça valait la peine de poursuivre.»

L'aventure a perduré pendant une année, puis les jeunes entrepreneurs ont décidé de revendre leur entreprise à la Fondation les Perce-Neige. «On s'est dit que c'était potentiellement des choses que les personnes en situation de handicap pouvaient créer.»

«Nous vendons toujours ces jarres graduées et en produisons essentiellement sur demande». Le produit est surtout demandé à la période des fêtes», indique Alexandre Braekmann, maître socioprofessionnel aux Perce-Neige.

Aujourd'hui, Axelle travaille à Genève. Elle garde un excellent souvenir de ces deux ans d'entrepreneuriat et se réjouit de retrouver ses jarres quand elle est en visite à Neuchâtel. «C'est chouette de savoir que ça se poursuit. En plus, ils ont conservé notre nom de marque et notre logo.»

Les étudiants et étudiantes fondateurs de Vegi Crispy avaient remporté la deuxième place au BCN Boost 2023 grâce à leurs chips produites avec des légumes non calibrés. Photo: DR



Le kit d'apéro Tapéro et de la poudre naturelle riche en nutriment Artémix sont qualifiés pour le prix BCN 2024. Les deux équipes se sont mélangées pour la photo.
Photo : Lucas Vuitel



Les étudiants et étudiantes fondateurs de Vegi Crispy avaient remporté la deuxième place au BCN Boost 2023 grâce à leurs chips produites avec des légumes non calibrés. Photo: DR



Cook'easy s'était glissé à la deuxième place du concours suisse des minientreprises. Photo: DR