

Une micro entreprise au lycée Moulin Joli

Une micro-entreprise créée au sein du lycée Moulin Joli de La Possession assure à ses gestionnaires, des élèves de CAP, une première expérience professionnelle en conditions réelles.

Tandis que Karen pèse les épices, Clément dispatche les légumes. Chaque panier de vaco doit comporter les mêmes assortiments, les mêmes volumes.

Pommes de terre, tomates, carottes, choux, citrouille, pois chiches, bananes, en moyenne 5 à 6 kilos de fruits et légumes issus de la culture biologique ou de l'agriculture raisonnée, précise Florence Balounaïk, enseignante en Lettres et Histoire au lycée Moulin Joli à La Possession.

Avec sa collègue Gladys Layemar, enseignante en logistique, elle chapeaute Soubik Company, la micro-entreprise créée en début d'année dans le cadre du programme Entreprendre pour apprendre.

À l'image de l'établissement possessionnais, quatre autres lycées et trois collèges réunionnais ont aussi monté de mini-entreprises commerciales.

À Moulin Joli, Soubik Company est animée par deux sections de CAP Opérateur logistique qui



Les fruits et légumes réceptionnés au magasin du lycée, la préparation des paniers débute (photo M.B).

préparent garçons et filles aux métiers de caristes, préparateur commercial.

La mini-entreprise s'inscrit ainsi dans le cursus de formation d'élèves destinés plus tard à reproduire certains de ces gestes. « Par ailleurs, ils touchent du doigt l'ensemble du fonctionnement de la société, de la recherche de fournisseurs à celle de clients, la comptabilité, les

achats, etc », précise Florence Balounaïk.

Sécurité oblige, la commercialisation est limitée à l'enceinte de l'établissement. « Nos clients sont les enseignants et le personnel du lycée », explique Clément, le directeur général de Soubik Compagny.

Tous les quinze jours en moyenne, Soubik Compagny assure la livraison per-

sonnalisée d'une dizaine de paniers vendus à 30€. Leur contenu varie selon la saison voire l'actualité festive.

Ce jeudi, la citrouille, les bananes, les chips de patates douces devaient aider la confection de recettes américaines, livrées avec le panier. « La Saint Valentin a permis la livraison de tomates cerise enrobées de chocolats et graines de sésame », ajoute Clément. L'élève et trois de ses camarades vont en mai prochain, présenter en anglais, le projet devant un jury. Ce dernier désignera la « meilleure » micro-entreprise scolaire réunionnaise, sélectionnée pour le concours national. La présentation mettra en lumière les apports d'une expérience formatrice mais ne pourra aussi faire l'économie des difficultés et des obstacles rencontrés dans sa gestion.

Ce sera là leur dernier « acte de gestion » en faveur d'une entreprise destinée à disparaître à l'issue du concours.

M.B.