

Qu'est-ce que la microentreprise ?

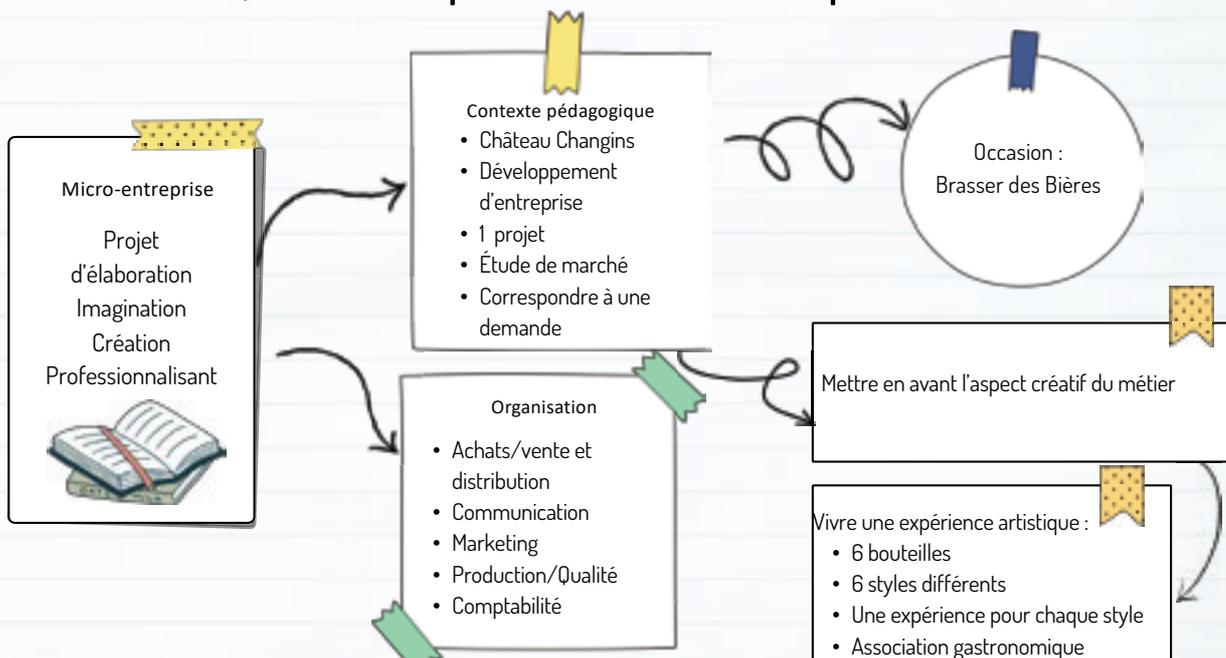


Schéma explicatif de la micro-entreprise telle qu'elle a été présentée par les auteurs de SIZAIN. Schéma : SIZAIN.

LA MICRO-ENTREPRISE – PROJET PÉDAGOGIQUE

EDMÉE REMBAULT

Dans le cadre de leur formation d'œnologue à Changins, il y a plus de vingt ans, les étudiants faisaient déjà des voyages d'étude. Le professeur d'œnologie de l'époque, Sébastien Fabre, avait mis sur pied un projet qui permettrait aux étudiants de vinifier dans le cadre de l'école, et de vendre les vins pour financer leur voyage.

Basé au départ sur un travail de vinification le projet s'est étendu à d'autres branches, puisque notamment dans le cours d'économie et gestion d'entreprise, il était souhaité d'avoir un exercice grandeur nature. Il a donc été décidé d'ajouter cet aspect-là au projet et il est devenu la micro-entreprise, grâce à laquelle les étudiants vivent l'intégralité du processus mené dans une entreprise vitivinicole, de la production des raisins à la vente des bouteilles (voir également l'interview de Vivien Moinat dans V&V n°5-2022).

Peu à peu d'autres enseignants ont été impliqués dans la micro-entreprise, devenue un des fils rouges du plan d'étude.

Dès la 1^{ère} année, les étudiants sont enthousiastes de la micro-entreprise. Au cours du premier semestre, ils commencent avec le fameux « Château Changins », une étude de cas, préparée par les en-

seignants et mise à jour chaque année, pour refléter les défis de la viticulture, du marché du vin, des conditions météorologiques.

Les étudiants doivent analyser le fonctionnement de Château Changins et émettre des stratégies. Par la suite, les meilleures solutions sont choisies et intégrées dans la micro-entreprise.

UN CONSEIL D'ADMINISTRATION

La micro-entreprise est encadrée par un conseil d'administration composé de 3 enseignants et une ou deux personnes externes :

- Julie Fuchs présidente du conseil d'administration, enseigne l'œnologie
- Florian Burdet enseigne la gestion de projet et la gestion d'entreprise,
- Alexandre Mondoux est professeur d'économie et de gestion
- Johanna Dayer, (dès la volée 2023-2026), récemment diplômée du titre de Master of Wine, est consultante en vin et collaboratrice du domaine de Tsampéhro (VS).
- Josée Bélanger, (pour les volées 2021-2024 et 2022-2025) est experte en marketing et stratégie d'entreprise, fondatrice de l'agence

Toutmorrow Cabinet de marketing et design, siège au Conseil d'Administration de Swiss Wine Promotion SA et enseigne depuis plus de 15 ans à la Haute École de Gestion à Genève.

Le rôle de ce conseil d'administration est d'encadrer la micro-entreprise, de valider les choix entrepreneuriaux et d'assurer que les différentes tâches sont bien réparties entre les étudiants.

DES VINS, MAIS PAS SEULEMENT

Historiquement les produits étaient toujours des assortiments de vins dans des bouteilles.

Puis des concepts originaux ont vu le jour, dont notamment les exemples suivants :

- « Cœur ou verre », un concept de vins avec des tireuses, un emballage conçu pour des manifestations, couplé avec un test de personnalité (selon le résultat du test, un vin ou un autre vous était proposé).
- « Festi BIB », un concept de kit d'apéritif, avec une bouteille, deux verres et un tiroir pour les cacahuètes, pour prendre un verre facilement lors d'un festival
- « l'Escale », projet issu d'une enquête de consommateurs menée durant le printemps du Covid : les gens avaient envie de voyager, et les dégustations de vins les faisaient voyager.

Certains de ces projets ont reçu des prix comme par exemple « Les vins de Pandore » lauréats de la « Mention encouragement » du concours de l'innovation d'Agrovina.

Selon les étudiants du projet SIZAIN (voir description dans l'encadré) rencontrés lors de l'Apéro Vino Science du 8 avril à Changins, la communication se fait par bouche à oreille, et par l'intermédiaire des réseaux sociaux. Les bières sont ainsi vendues à des clients proches de Changins ou dans l'entourage proche ou lointain des étudiants.

Le but de la micro-entreprise est que les étudiants vendent tous les produits et dégagent un bénéfice qui sert à financer leur voyage d'études. Afin de bien ancrer leur responsabilité, ils sont aussi tenus de payer les frais, si la vente ne suffisait pas à couvrir la production. Par bonheur, ils ont toujours réussi au moins à couvrir les coûts, et en général à atteindre un bénéfice.

LES COMPÉTENCES TECHNIQUES ET RÉFLEXIONS

Selon Florian Burdet, les compétences acquises sont non seulement techniques mais aussi humaines et relationnelles. Les étudiants apprennent à être curieux et à mener des enquêtes, ils sont amenés à interroger leur clientèle. Ils doivent utiliser les réseaux sociaux à des fins professionnelles. Ils doivent penser à orienter leur réflexion vers le client. Ils doivent aussi collaborer entre eux, avec tous les défis que cela représente.

Enfin, cet exercice les place devant une réflexion importante où se situe le métier d'œnologue entre passion et réalité économique ? Comment garder sa passion intacte, tout en menant une activité rentable dans son domaine ?

Remerciements

Nous remercions Julie Fuchs, Florian Burdet et Alexandre Mondoux pour leur aide dans la rédaction de cet article. 🍷

SIZAIN – LA MICRO-ENTREPRISE 2021–2024

Pour la première fois, la micro-entreprise 2021-2024 a décidé de produire non pas du vin, mais de la bière. Les étudiants de cette volée ont voulu mettre l'accent sur la créativité, et se sont associés avec une école d'art : le LAB de l'éracom à Lausanne. Ils ont choisi un itinéraire original : ils ont imaginé 6 personnages fictifs, aux noms énigmatiques, puis ont créé des bières qui correspondaient à leurs personnalités fictives. Les bières ont été élaborées par une brasserie artisanale située à Genève. Lors d'une présentation de SIZAIN lors des Apéros Vino Sciences à Changins, les étudiants ont présenté leur projet, leurs bières, et ont même mentionné une réflexion sur les accords mets-bières.

Le projet Sizain est à découvrir auprès de projet.sizain@gmail.com et sur www.sizain.ch



Le programme des Apéros Vino Science est à retrouver sur www.changins.ch/changins/lecole/aperovinosciences



Les 6 bouteilles de bière de SIZAIN.
Photo : SIZAIN.