



5 mini-entreprises lauréates en Poitou-Charentes en 2019

mardi 9 avril 2019, par [lpe](#)

Cette finale Entreprendre Pour Apprendre Poitou-Charentes s'est déroulée à Poitiers le 4 avril en présence de nombreux partenaires publics et privés de l'association.

Près de 30 mini-entreprises des 4 départements étaient en compétition.

Les champions régionaux (hors start-up) iront à la finale européenne du 3 au 5 juillet à Lille (à noter que les 100 ans des mini-entreprises seront fêtés à cette occasion) :

Champion college : Ecoplat. Collège Eugene Lacroix. St Amand de Boixe (16)

Ces élèves de 3e ont créé, dans le cadre de leur mini-entreprise, le projet de dessous de plat conçus à partir de bois de récupération (troncs, souches, branches...). les bénéfices des ventes étant destinés à replanter des arbres.

Plus : [le site du collègue](#) et le site [ecoplat.fr](#)

Champion post bac : TC Green Development. Lycée Emile Combes. Pons (17)

Ces étudiants en BTS ont créé une jardinière utilisant la technique de la permaculture avec plantes comestibles d'origine locale.

Champion lycée : Koffee MFR Fonteveille Chatelleraut (86)

Ces lycéens en 1ère Bac Pro CGEH ont eu l'idée d'une création de produits de bien être : savon et gommage corporel réalisés à partir de marc de café.

Plus : [page Facebook](#)



Champion Start-up : Clovis, UFR Sciences Economiques Université de Poitiers (86)

Ces étudiants en L2 expliquaient : *"Notre produit est un sac, à mi-chemin entre une pochette d'ordinateur portable et un sac/cartable. Au-delà du tout nouveau format de sac que nous proposons, sa particularité réside dans la matière principale choisie : la ouate qui nous permet d'assurer une protection de l'ordinateur. Nous misons sur un produit 100% français."*

La mini-entreprise sera sur les rangs pour le championnat européen des start-up en Norvège du 24 au 26 juin.

Champion Initiative Emploi (Insertion) : Les pains des Miss. EREA Les Chirons Puymoyen (16)

Ces jeunes en 1ère année de CAP ATMFC (Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif) ont créé des préparations en pots pour pain d'épices en 4 déclinaisons : Nature, Noix, Pépites de chocolat, Figues/Abricots.

Cette préparation est composée d'un pot d'ingrédients secs et d'un pot de miel. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. La farine (T80) et le miel proviennent de producteurs locaux. Les pots de confitures et des pots pour bébé sont collectés dans l'établissement.



Tout savoir sur le programme mini entreprises : ww2.ac-poitiers.fr

Entreprendre pour apprendre Nouvelle-Aquitaine : www.entreprendre-pour-apprendre.fr