



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Lancement du projet « Le sirop de demain » entre l'entreprise Vedrenne et le collège Félix Tisserand à Nuits-Saint-Georges »

Le sirop de demain

Les 22 élèves de la classe de 6^{ème} 7 du Collège Félix Tisserand vont travailler toute l'année sur l'idée d'un nouveau parfum de sirop pour le marché français des adolescents. En effet, l'entreprise Vedrenne située à Nuits-Saint-Georges connue pour ses crèmes et liqueurs, élabore, produit et commercialise également des sirops de fruits. Ce projet est l'occasion pour l'entreprise de faire connaître ses métiers et savoir-faire à l'extérieur et d'impliquer ses salariés dans un projet local.

L'un des points forts du projet « Le sirop de demain » est l'investissement de 6 professeurs (Sciences et vie de la Terre, Français, Mathématiques, Physique-chimie, Technologie et Anglais) pour travailler les compétences et enseignements du programme de 6^{ème} en lien avec les différentes problématiques du monde de l'entreprise. En mathématiques par exemple, les volumes et les pourcentages pourront être abordés en lien avec la composition d'un sirop et la proportion des divers ingrédients.

Le déroulement du projet en quelques dates

- 8 novembre 2018 - démarrage du projet lors d'une première visite des élèves de l'entreprise Vedrenne et du Cassissium avec la découverte du processus de fabrication des sirops de la Cassisseraie jusqu'à la production et la dégustation de sirops ;
- Février 2019 - seconde visite de l'entreprise axée sur les métiers de l'entreprise, le projet s'inscrivant dans le cadre du Parcours avenir (*voir ci-dessous*) ;
- Avril 2019 – présentation par les élèves des résultats de leur projet en présence des différents acteurs de l'entreprise Vedrenne au collège.

Un projet inscrit dans le Parcours avenir

Le « Parcours avenir » permet aux collégiens et aux lycéens d'acquérir des compétences et des connaissances relatives au monde économique, social et professionnel en lien avec les programmes d'enseignement. L'objectif du dispositif est de permettre à chacun de se projeter dans l'avenir et de faire des choix d'orientation éclairés.

Les acteurs du projet

- L'entreprise Vedrenne conçoit et produit des crèmes, liqueurs et sirops de fruits sur la base d'une expertise et d'un savoir-faire bâtis depuis 1923. Située à Nuits-Saint-Georges, elle compte 96 salariés.
- Le Collège Félix Tisserand accueille 700 élèves de la 6^{ème} à la 3^{ème}.
- Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme¹ vise l'amélioration de l'attractivité des métiers et accompagne le projet en facilitant les relations entre les partenaires. L'objectif de son implication est de modéliser l'expérience menée pour en favoriser la répliquabilité.

Contacts

Marie-Christine Bignoli, Principale adjointe du collège Félix Tisserand - marie-christine.bignoli@ac-dijon.fr – 03.80.61.10.12

Sophie Blanchet, Responsable marketing Pagès-Vedrenne - sophie.blanchet@vedrenne.fr – 03.80.62.47.38

Aurélie Gimbert, Coordinatrice du Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme - agimbert@creativ21.fr – 06 26 75 84 78

¹ Les Campus des métiers et des qualifications sont labellisés pour accompagner l'évolution de l'offre de formation initiale et continue et l'adapter aux besoins en compétences des entreprises du territoire. Le Campus Alimentation, Goût, Tourisme est porté par Créativ², cluster-emploi compétences de Dijon Métropole.