

**Charolles****Les étudiants du BTS Bio qualité relancent leur projet autour des raviolis**

Les étudiants et apprentis se lancent dans le projet avec Adélaïde de Faverges, de Maison Dejorges, Nathalie Bois, enseignante et animatrice de la Plateforme technologique du Charolais (à droite), et Philippe Dumoux, cuisinier, ambassadeur du Charolais et membre de l'Académie culinaire de France, et Chloé Fuet, technicienne BTS Bio qualité. (Yolande Mathieu, absente sur la photo) Photo Laurence Rivat

**Les étudiants du BTS Bio qualité et l'entreprise nivernaise Maison Dejorges renouvellent leur partenariat autour des raviolis cette année.**

Les étudiants et apprentis de BTS Bio qualité, et leurs professeurs, Nathalie Bois et Yolande Mathieu, ont accueilli le 16 septembre Adélaïde De Faverges, cogérante de Maison Dejorges, entreprise nivernaise qui fabrique des raviolis frais en circuit court, et Philippe Dumoux, cuisinier, ambassadeur du Charolais et membre de l'Académie culinaire de France, pour le lancement du projet Raviolis.

**Un travail sur les valeurs nutritionnelles**

« Nous repartons pour une deuxième année avec cette entreprise qui emménage dans des locaux plus grands. Il va y avoir de l'accompagnement en qualité et en innovation. Nous allons travailler en fonction des besoins en qualité car l'entreprise s'est dotée d'une nouvelle machine à gnocchis. L'intégration de ce nouvel outil à la structure qualité réglementaire de l'entreprise nécessite la réalisation d'un dossier techni-

que conséquent auxquels les élèves vont participer. Ils vont aussi plancher sur les valeurs nutritionnelles des produits nouvellement fabriqués. Et pour l'accompagnement des besoins en innovation, ce sera la création de nouvelles farces avec un partenaire, le cuisinier Philippe Dumoux », annonce Nathalie Bois.

Le cuisinier est ravi de collaborer avec des étudiants : « Quand on est cuisinier, on peut apporter quelques conseils. C'est la première fois que je vais travailler avec des étudiants. Et pour des jeunes, bûcher sur du concret, ça ne laisse pas de place à l'ennui. »

**Deux farces innovantes**

L'après-midi a été consacré au choix des ingrédients pour la création de deux farces innovantes « avec les avis intéressants de Philippe Dumoux pour les ingrédients et d'Adélaïde pour la texture de la farce qui doit être adéquate pour que cela passe dans les machines », souligne Nathalie Bois. « Des farces d'hiver, réalisées avec des produits locaux et de saison, c'est tout ce que nous révélons aujourd'hui », remarque Adélaïde. « C'est un premier essai mais un travail efficace. Je vais repartir avec ces deux far-

**Repère ► Deux distinctions**

Le projet Raviolis de l'année scolaire 2022-2023 a été couronné deux fois : le prix Imagin'Action de l'AMOPA (association des Palmes académiques), remis le 13 octobre à Digoïn, et le premier prix des Trophées de l'innovation d'Innovalo, remis au ministère de l'Enseignement supérieur le 19 octobre à Paris.

ces que je passerai demain, sur les machines de mon entreprise pour voir ce que cela donne. Si nous signons un deuxième partenariat, c'est que nous sommes très satisfaits de ce que nous avons fait ensemble, l'année scolaire dernière. Nous avons envie de poursuivre cette collaboration qui suit l'évolution de l'entreprise. Elle est aussi motivante pour les étudiants qui ont plein d'idées et d'enthousiasme et que la pratique intéresse beaucoup. En mettant à leur disposition une machine pour fabriquer leurs propres raviolis, nous nous sommes sentis utiles. Cela a créé un cercle vertueux. »

● Laurence Rivat (CLP)