

Charolles**Idéathlon : les lycéens ont planché sur des problèmes concrets**

Les "Delta Tea", équipe gagnante du prix de la meilleure idée sur la thématique proposée par la société Kura Bourgogne. Photo Sylvie Bonnardot

Jeudi 28 mars, le lycée Wittmer a organisé son deuxième Idéathlon, une démarche originale qui vise à faire réfléchir les élèves sur des problématiques concrètes de certaines entreprises. Les idées ont foisonné.

Initié l'an dernier par l'équipe du pôle Bioqualité pour les classes professionnelles, l'Idéathlon du lycée Wittmer a pour objectif de rechercher, en groupe, des solutions innovantes à des problématiques proposées par des entreprises locales.

La deuxième édition s'est tenue jeudi 28 mars. La journée a commencé par la constitution de six équipes d'élèves d'âges, de classes et de filières différentes. L'objectif était de répondre à six problématiques réelles de cinq entreprises locales. Trois prix étaient à remporter : le plus d'idées validées, la meilleure photo de la journée, et la meilleure idée proposée.

Des questions pointues

La maison Dufoux, chocolatier, a proposé deux problématiques : comment toucher une clientèle plus jeune en satisfaisant ses attentes et besoins, et comment inciter les touristes de passage dans la région à venir sur le point de vente. L'entreprise nivernaise Dejorges, fabricant de pâtes fraîches artisanales, a demandé comment améliorer la transmission des informations entre les différents services, notamment entre la production et le commercial.

Un plus pour l'entreprise Kura

L'entreprise Kura Bourgogne, située à Varennes-sous-Dun, fabricant de bières et produits japonais bio (saké, misos, sauces soja), souhaite quant à elle

produire des boissons aromatisées sans sucre à base de thé. Comment envisager un tel produit pour plaire à un public jeune ?

La maison du Charolais, qui met en valeur le terroir local, aimerait pour sa part proposer une animation Escape Game sur son site et recherche des idées concrètes de réalisations. Enfin, la plateforme technologique du Charolais, dont l'objectif est de valoriser le terroir, l'innovation et le circuit court, propose de réfléchir à la valorisation de ses déchets biodégra-

dables.

Jusqu'à midi, les élèves ont réfléchi et réalisé une courte présentation de deux minutes sur leur meilleure idée, afin de la présenter au jury. En fin d'après-midi, le jury, composé de représentants du lycée et des entreprises, a évalué le travail des différents groupes. C'est l'équipe en charge de réfléchir à la problématique de l'entreprise Kura qui a gagné le challenge. Hervé Durand, fondateur de Kura, a sérieusement retenu l'idée proposée.

● Sylvie Bonnardot (CLP)

Opération portes ouvertes ce week-end

Vendredi 5 et samedi 6 avril, le lycée Wittmer, à Charolles, ouvre ses portes au public sur ses différents sites : Champagne, Libération et Bourgogne (l'internant). Deux jours pour rencontrer les enseignants et les élèves du lycée, découvrir les différentes formations des voies générales, technologiques ou professionnelles.

Une garderie pour les enfants des visiteurs

Pour l'occasion, le lycée Wittmer innove et améliore l'accueil du public en proposant une garderie pour les jeunes enfants. Les élèves de bac pro ASSP (Accompagnement, soins et services à la personne) s'occuperont des jeunes enfants du personnel et des parents visiteurs, dans un espace réservé et aménagé spécialement sur le site Libération. Des animations sont prévues afin d'occuper ces chers petits et laisser le temps aux plus grands de visiter les locaux et rencontrer les professionnels en toute quiétude. Les professeurs seront tous présents puisqu'il s'agit, pour eux, d'effectuer leur "journée de solidarité".



L'affiche créée par les élèves en formation
Accompagnement, soins et services à la personne, afin de mettre en avant leur atelier animation pour les enfants. Photo Sylvie Bonnardot

Autre temps fort, vendredi après-midi, avec l'accueil des chefs d'entreprise partenaires de l'établissement sur le site Libération, pour une visite des locaux et un temps d'échanges avec les élèves et enseignants des sections professionnelles.

Portes ouvertes vendredi 5 avril de 17 à 20 heures et samedi 6 avril de 9 à 12 heures.