



# Apprendre par le biais de la pratique

**INNOVATION** Lors de la deuxième année de formation à l'Ecole supérieure technique agroalimentaire (ESTA) de Grangeneuve et dans le cadre de leur Travail interdisciplinaire (TID), des étudiants ont développé un produit alimentaire en collaboration avec une entreprise externe qui le commercialisera peut-être.

MEY-LIN, NICOLAS ET JONATHAN

L'équipe Spirulteam, composée de Mey-Lin Liow, Nicolas Muller et Jonathan Pernet, a développé une boisson à base de spiruline pour l'entreprise Fit'n'Tasty, située à Ecublens (FR). Fit'n'Tasty produit des jus de fruits et légumes pour une alimentation saine et équilibrée tout en gardant le plaisir gustatif.

*«Personne n'a peur de se mouiller, nous nous soutenons réciproquement»*

NICOLAS MULLER, ÉTUDIANT

Lors de leur premier entretien avec Wendy Vanhonacker, la fondatrice de Fit'n'Tasty, les étudiants se sont mis d'accord sur le nouveau produit à élaborer: 60 ml de «Morning juice shot», c'est-à-dire un shot (sans alcool) de jus multifruit à la spiruline à boire frais au réveil pour donner un booste matinal!

Tous se sont montrés motivés et impliqués dans ce projet innovant: «Personne n'a peur de se mouiller, nous nous soutenons réciproquement», affirme Nicolas. La Spirulteam prend chaque obstacle avec sérieux même si souvent la rigolade est bien présente. Chacun est là pour aider l'autre, c'est une vraie équipe!

## Un résultat édifiant

Le groupe commence par la planification du projet, le marketing et tout ce qui concerne l'hygiène. Il organise les essais, les analyses chimiques et microbiologiques, la nutrition, les rédactions pour le français et termine par la défense orale. Il s'agit d'un vrai projet interdisciplinaire et les étudiants doivent fournir des résultats dans toutes les branches étudiées à l'école pendant deux ans.

Le résultat de ce travail est édifiant. Le produit est boostant et sain, il correspond aux souhaits de l'entreprise et de ses clients. Pour la suite, l'idée est d'associer différents shots afin de proposer un kit.



Jonathan Pernet lors d'un essai en salle technologique.  
[ESTA-GRANGENEUVE]

## UN STEAK AUX INSECTES CRÉÉ EN COLLABORATION AVEC MICARNA

Tout le monde pense que l'école n'apprend que de la théorie. Mais dans ce cas précis, la théorie et la réalité forment une symbiose. En effet, les livrables donnés par l'école sont reliés aux besoins de l'entreprise partenaire. Par exemple, réaliser un cahier des charges, document indispensable pour promouvoir une idée et communiquer avec une entreprise ou encore effectuer le calcul des coûts de production, opération tout aussi indispensable pour prévoir le prix de vente d'un produit.

Baptisé Insteak et formé de Paride Iuva et d'Olivier Traber, le tandem a développé une recette de steak aux insectes. Un travail laborieux, mais le duo est très satisfait du résultat: «Lorsque nous avons commencé, nous n'avions aucune idée de comment allaient réagir les insectes avec les autres ingrédients tant au niveau du goût que de la consistance».



Paride Iuva effectue des essais de recettes pour le burger à base d'insectes. [OLIVIER TRABER]

Grâce à un travail systématique, imposé par l'école et au soutien de Micarna, l'entreprise partenaire, les étudiants ont réussi à optimiser la recette jusqu'à obtenir un mélange optimal entre les insectes et les autres ingrédients. «Je suis enthousiaste de notre produit, de la possibilité que j'ai eue de collaborer avec une vraie entreprise et aussi du soutien formatif donné par l'école», témoigne Paride Iuva. PARIDE ET OLIVIER

## Dans les forêts jurassiennes de Cornol

**DÉCOUVERTE** La classe de forestiers-bûcherons de 1<sup>re</sup> année a vécu une expérience très enrichissante dans le cadre des cours interentreprises organisés dans le canton du Jura.

LUDOVIC, MIKE, MATTHIEU, NATHAN, SAMUEL, LÉO, FLORIAN ET FRANCK



la classe des forestiers-bûcherons, 2<sup>e</sup> rang, de g. à d.: Nathan Dey, Florian Ramel, Matthieu Cottet, Ludovic Bapst et Mike Buchs. Devant, de g. à d.: Léo Le Gal, Samuel Frey et Franck Rouiller. [GRANGENEUVE]

Les cours se répartissaient entre théorie et pratique et le but était d'apprendre les bonnes techniques d'abattage, de se familiariser avec la tronçonneuse, d'apprendre à être autonome en forêt ainsi qu'à collaborer avec nos collègues et à se responsabiliser.

A la fin des cours, tout le monde était satisfait tant du point de vue professionnel qu'humain, même si pour certains, être loin de la maison s'est avéré compliqué; par exemple, Ludovic n'a pas pu aider son père sur l'exploitation familiale.

De l'avis de tout le monde, ces deux semaines étaient très bien, il y avait une bonne ambiance, notamment lors des parties de baby-foot et de ping-pong. «Nous avons appris à voir nos défauts et à nous améliorer.» Ce n'était pas 15 jours tranquilles: on bûcheronne toute la journée. Un moniteur regarde tout ce qu'on fait et prend des notes. On ne sait pas si c'est positif. Les notes compte-

ront pour le CFC et comme les apprentis ont tous pour objectif de réussir leur CFC, il vaut mieux bien travailler.

*A la fin des cours, tout le monde était satisfait tant du point de vue professionnel qu'humain*

Malgré la distance, être dans une autre région, c'était aussi positif: «Les forêts du Jura sont moins escarpées et plus vastes que celles dans nos zones habituelles de travail. Les épicéas et les sapins blancs étaient nettement plus gros que chez nous et ça nous fait découvrir comment les travaux sont effectués ailleurs».

# Les femmes dans un métier dit «d'homme»

**TÉMOIGNAGES** Dans le cadre de son travail d'approfondissement (TPA), Julie a choisi de parler des femmes exerçant le métier de paysagiste en Suisse.

JULIE

C'est un sujet qui m'intéresse beaucoup car il est d'actualité. En effet, la condition des femmes dans le cadre du travail est un sujet de discussion en Suisse et ailleurs. Aussi, je suis concernée par ce thème, étant moi-même une femme en troisième année d'apprentissage de paysagiste.

Je me concentre sur le métier de paysagiste car c'est un milieu que j'ai appris à connaître pendant ces trois ans d'apprentissage. Je suis motivée de parler de cette profession qui évolue année après année.

Je me suis d'abord penchée sur l'aspect de la culture. Je me suis alors posé la question: «Peut-on encore parler d'un métier d'hommes lorsqu'on parle du paysagisme?» J'y ai répondu grâce à diverses interviews réalisées avec des patrons d'entreprises fribourgeoises, grâce à mon point de vue et à ce que j'ai observé autour de moi.



JULIE PLANCHE  
APPRENTIE

J'en ai conclu que le terme «métier d'homme» n'était plus forcément adapté à notre époque étant donné que de plus en plus de femmes l'exercent. Donc, je pense que les adjectifs «dur» ou «rude» sont plus adéquats pour décrire ce métier où la motivation, la persévérance et l'envie constante d'apprendre sont des qualités essentielles.

## En faire plus et s'endurcir

De plus, j'ai intégré les témoignages des femmes qui font ce métier pour partager leurs expériences, positives ou négatives, et pour qu'elles puissent parler de leur quotidien professionnel qui n'est pas toujours facile.

Plusieurs d'entre elles ont insisté sur le fait qu'elles ont l'impression de devoir en faire plus que les autres ouvriers pour se faire accepter dans l'équipe:

– «On doit toujours être sous tension, faire attention à tout, pour ne pas faire quelque chose de travers sinon on leur confirme ce qu'ils pensent de nous en quelque sorte».

– «J'ai dû beaucoup m'endurcir pendant mon apprentissage. Dans ce milieu très masculin, les gens avec qui on travaille ne font pas tous attention à ce qu'ils disent; les remarques qu'ils font peuvent par exemple blesser quelqu'un de plus sensible, que ce soit un homme ou une femme, comme absolument rien faire à quelqu'un d'autre qui serait plus indifférent. Mais de travailler dans un environnement comme celui-ci m'a fait grandir et m'a beaucoup plus ouverte aux gens».

– «Apprendre ce métier m'a ouvert les yeux sur qui je suis, ce que je supporte ou pas, mes limites et des traits de caractère que j'ai et que je ne connaissais pas avant de commencer ma formation. C'est un travail pas facile mais très passionnant et c'est cet amour, cette passion du métier qui fait qu'on se lève tous les jours, qu'on oublie les courbatures et qu'on s'en fiche de travailler sous la pluie».

## IMPRESSUM

Classe ESTA 2016-2018 [Enseignante de français: Giovanna Scolari] Paride Iuva – Mey-Lin Liow – Nicolas Muller – Jonathan Pernet – Olivier Traber // CFC Forestiers-bûcherons 1<sup>re</sup> année [Enseignant eCG: Olivier Léchaire] Ludovic Bapst – Mike Buchs – Matthieu Cottet – Nathan Dey – Samuel Frey – Léo Le Gal – Florian Ramel – Franck Rouiller // CFC Paysagiste 3<sup>e</sup> année Julie Planche