

Entrepreneuriat : les écoles rivalisent d'inventivité

Elles proposent de nouveaux programmes, créent leur incubateur. L'entrepreneuriat a la cote, auprès des étudiants comme dans les régions.

CHRISTINE PIÉDALU

START-UP Ils sont loin de tous sauter le pas, mais un quart des 18-24 ans pense à un moment ou à un autre à créer « sa » start-up. Et le plan entrepreneuriat étudiant, dévoilé en juin dernier par Geneviève Fioraso pour promouvoir l'esprit d'entreprise chez les jeunes, vise à renforcer la dynamique. Reste que les écoles de management n'ont pas attendu. En 1984, L'EMLyon lançait son premier programme académique en entrepreneuriat et dix ans plus tard, il le rendait obligatoire en 1^{re} année.

L'année de bachelor est généralement une année de sensibilisation. À l'Ifag (école post-bac), tous les étudiants de 3^e année réalisent un projet de création d'entreprise en équipe. Puis, ceux qui le souhaitent intègrent le programme entrepreneurs. Il se déroule sur le modèle de l'alternance : pour moitié à l'école, pour moitié dans l'un des incubateurs des 13 campus du réseau. Les étudiants sont accompagnés par un coach, un mentor chef d'entreprise et se confrontent le plus possible au terrain.

Autre point essentiel, la mixité. Ainsi, les étudiants des trois écoles du Pôle Léonard-de Vinci qui suivent la majeure transversale « entreprendre » en 5^e année - l'École de management (EMLV), d'ingénieurs (ESILV), multimédia (IIM) - travaillent ensemble afin de stimuler leur imagination. Les écoles rivalisent d'inventivité. Michel Coster, directeur de l'incubateur d'EMLyon, a mis en place, il y a cinq ans, une 2^e majeure « entrepreneurs » au niveau master, dans l'incubateur de l'école. Le parcours repose sur

des mises en tension et challenge les idées des participants. Les étudiants sont mélangés avec des cadres, des jeunes de Centrale Lyon et des Mines Saint-Étienne. « Tous entrent avec une vraie intention de créer. Pendant trois ou quatre mois, ils vont tester la viabilité du projet. L'incubateur joue le rôle d'un centre d'entraînement », explique Michel Coster.

Générer des réseaux

Pour pousser ses étudiants à l'audace, l'ESCP leur demande d'abord de créer une œuvre d'art avec des artistes, puis d'organiser un événement en un mois. Ils sont ensuite amenés à créer une entreprise. L'incubateur est là pour faciliter la vie des porteurs de projet sélectionnés, mais sans en faire trop. « Il faut laisser les créateurs

autonomes, les aider sans les cocooner », précise Maëva Tordo, responsable de l'incubateur la Blue Factory, qui a déjà accompagné 153 projets depuis sa création en 2003.

La création attire. En moins de trois ans, TBSeeds, l'incubateur de Toulouse BS, a soutenu 32 projets (sur 212 candidatures !), qui ont débouché sur 11 créations d'entreprise. Elle est aussi un excellent moyen de dynamiser le tissu économique local. Les 13 écoles du réseau Ifag séduisent les CCI. Les étudiants ne créeront pas tous des entreprises, mais certains s'installeront, d'autres reprendront des sociétés, les développeront.

Wizbii, le réseau professionnel des étudiants et des jeunes diplômés, créé en 2011 par trois jeunes de GEM et installé à Grenoble,

vient de boucler sa 3^e levée de fonds (1,6 million d'euros). Elle va lui permettre d'ouvrir un bureau à Paris, d'accroître ses effectifs, de se développer dans deux pays européens... L'incubateur de l'ESCP est déjà sur 3 de ses 5 campus européens (Paris, Berlin, Madrid) et va se déployer sur les 2 autres. Objectifs : faciliter les échanges et générer des réseaux pour que les créateurs puissent développer leur produit en Europe.

À l'EMLyon, Michel Coster réfléchit à un Erasmus entrepreneuriat qui permettrait aux étudiants de se frotter plus rapidement à la dimension internationale. À vrai dire, il existe déjà dans l'un des MSC du groupe. « Se décentrer rend plus créatif, plus sûr, plus ambitieux », affirme-t-il. ■



L'incubateur d'EMLyon fête cette année ses 30 ans d'existence.

EMLYON

SCHOOLMOUV, SITE DE SOUTIEN SCOLAIRE

«*Au départ, je ne pensais pas créer ma société. Je voulais faire mon bachelor puis mon master dans la filière Web social et marketing digital à Toulouse BS*», déclare Shannon Picardo, 21 ans, fondateur de SchoolMouv (photo). Mais en entrant à TBS, il découvre l'incubateur TBSseeds de l'école et soumet son projet au jury, qui le retient. Son idée : un accompagnement éducatif vidéo en ligne, pour les élèves du secondaire. TBS lui permet de faire ses stages en création d'entreprise dans l'incubateur, avec coachs professionnels

et enseignement académique pour approfondir certains sujets (levée de fonds, questions juridiques...). Il trouve, par son réseau, le responsable pédagogique chargé de préparer les cours, le réalisateur des vidéos... Le site ouvre début 2014, dédié d'abord au programme d'histoire-géographie de 1^{re}. En moins de trois mois, il atteint 20 000 vues. En cinq mois, il totalise 1700 inscriptions. Il permet aux élèves de réviser leurs cours à l'aide de vidéos, de fiches, de quiz, de forums dédiés, donne accès à un professeur,

SchoolMouv est en train de s'étendre aux élèves de 3^e, de 1^{re} et de terminale pour les programmes de mathématiques, de français et de SVT. «*D'ici à février, tous les programmes devraient être complets*, déclare Shannon Picardo. *Le site est gratuit.*»

La start-up est en pleine levée de fonds sur Wiseed, une plate-forme de financement participatif, et prévoit de lever 150 000 euros destinés à financer le contenu des cours.

C. P.



SCHOOLMOUV

TAKEAWAY, CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le concept est né d'un projet dans le cadre de l'école. En 3^e année à l'Ifag Lyon, Nicolas Duval et Ludivine Vajou travaillent avec trois autres étudiants sur un cas de création d'entreprise et remportent le KCréa de l'Ifag Lyon. Le concept, très répandu aux États-Unis, permet de lutter contre le gaspillage alimentaire en rapportant les restes du repas pris au restaurant. Ludivine et Nicolas décident de créer leur entreprise avec un autre ami de l'Ifag Paris, Victor Marostegan (photo). Deux ans plus tard, TakeAway est lancé, avec 20 000 euros

de capitaux propres et un prêt bancaire de 45 000 euros afin de concevoir les «box TakeAway» pour les aliments et le «bag» pour les bouteilles de vin. Âgés de 25 ans, les trois amis sont complémentaires : Ludivine travaille sur la finance et l'administratif, Victor, l'événementiel et la communication, Nicolas, le commercial. Ils suivent le parcours entrepreneur de l'Ifag le lundi et le mardi et travaillent sur leur entreprise le reste du temps dans l'incubateur de l'Ifag Lyon. Ils sont coachés par un professionnel. Le prix

du Medef Rhône-Alpes pour les jeunes entrepreneurs qu'ils ont remporté va leur permettre de bénéficier d'un parrain chef d'entreprise. Les premières boîtes sont sorties le 1^{er} octobre. Elles fournissent une quinzaine de restaurants de la région lyonnaise. «*Le design plaît*», se réjouit Nicolas. D'ici quelques mois, TakeAway veut attaquer le marché parisien. Objectif : fournir 200 à 300 restaurants d'ici à la fin 2015.

C. P.



TAKEAWAY