

## En 70 ans, que de réussites !



70ème anniversaire de la Fédération Départementale 49, moment fort de mobilisation et de partage de réussites

Histoire, forces et réussites  
d'un réseau



70ème anniversaire de la FD49

19 MFR au coeur de l'action



Les MFR de Maine-et-Loire

Agir, au delà des frontières



Forum international mai 2024

En bref, en 2024



Remise du Prix littéraire MFR

## 19 maisons en Maine et Loire

Une force pour notre réseau départemental MFR.

Aujourd'hui, il n'a jamais été aussi difficile de trouver son orientation. Notre réseau MFR peut être fier de permettre à chaque jeune et adulte de trouver concrètement son orientation, de construire son avenir, de préparer son entrée dans la vie active.

### La diversité de nos formations

Notre réseau départemental propose 17 filières de formation : agriculture, commerce, restauration-tourisme, mécanique, service à la personne et bien d'autres. Au total, c'est plus de 90 formations pour les jeunes et les adultes. Pour chaque élève des classes de 4ème et 3ème, c'est une opportunité d'avoir tout ce choix pour poursuivre sa formation dans sa MFR et dans une autre MFR à proximité.

### La particularité de l'alternance

Depuis la création des MFR dans les années 50 dans notre département, l'alternance associe des semaines en entreprise et des semaines en formation à la MFR. De nombreuses entreprises nous accompagnent pour accueillir des apprenants. L'alternance permet d'acquérir une autonomie qui favorise l'adaptation à la vie active, les rend acteurs de leur projet d'orientation et de leur entrée dans la vie professionnelle.

### La particularité de notre pédagogie

Tout le personnel de la MFR accompagne les jeunes et les adultes dans leur orientation, leur éducation, leur savoir être.

Bien évidemment, les moniteurs et monitrices sont au premier rang pour les accompagner. Mais aussi, toutes les autres fonctions dans la MFR les accompagnent dans le « vivre ensemble », que ce soit le maître de maison, le veilleur de nuit, l'animateur, l'accueil du

secrétariat, etc.

### Une dernière particularité : la mobilité

Les voyages d'études en France, les séjours de stage ou de travail en Europe apportent une expérience de la rencontre et une ouverture au monde et aux autres. Cette mobilité, outre le fait de découvrir d'autres cultures, d'autres modes de vie, d'autres conditions de travail, est un pas de géant vers l'autonomie qui permet de mûrir son projet de vie et son projet professionnel.

Merci à tous les acteurs (administrateurs et salariés) qui travaillent chaque jour pour que notre réseau MFR progresse dans notre département de Maine et Loire.

**Bertrand Lécrivain**  
Président

Fédération départementale  
MFR & CFP de Maine-et-Loire

### Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil  
35051 Rennes Cedex 09  
Tél. 02 99 32 67 47  
jdl@journaldeslycees.fr

**Journaliste référent Ouest-France :**  
Jean-Michel HANSEN



### Fédération départementale des Maisons Familiales Rurales de Maine-et-Loire

28 rue du Landreau  
49070 Beaucozoué  
Tél. : 02.41.72.13.90  
Mail : fd.49@mfr.asso.fr

**Directeur de la publication :**  
Bertrand LECRIVAIN

**Imprimerie IOV Communication**  
56 Arradon - SIREN 875 780 207  
Papier 90g couché demi-mat 100% PEFC



## La Fédération fête ses 70 ans !

Des racines et une mobilisation à l'image d'un réseau aux convictions fortes.

### Une idée partie de Lauzun

1935. Au cœur d'une petite commune du Lot-et-Garonne, à Sérignac-Péboudou, et au détour d'un chemin, deux personnages d'exception se rencontrent. L'un, Jean Peyrat, agriculteur visionnaire, est convaincu que la formation est indispensable pour piloter une exploitation agricole. Le second, l'abbé Granereau, passionné des questions sociales et de l'agriculture, est quant à lui convaincu de la nécessité de l'instruction. De leur rencontre, naît la première graine qui devait donner le jour à la première Maison Familiale Rurale d'Education et d'Orientation : la MFR de Lauzun. Bien d'autres suivront le même chemin. C'est ainsi qu'est fondée, en 1947, la première MFR de Maine-et-Loire : celle de Segré. Les prémices d'un futur réseau départemental dynamique se font alors jour.

### Un réseau départemental

Comme le relate Bertrand Lécrivain, président de la Fédération Départementale des MFR de Maine-et-Loire, trois autres MFREO sortent de terre les années suivantes : Beaufort-en-Anjou, Montreuil-Bellay et Bris-sac. En 1954, les administrateurs de ces quatre MFR se rencontrent et décident de se regrouper au sein d'une Fédération pour être plus forts, plus créatifs, plus innovants. La Fédération voit le jour en août 1954. Eusèbe Biotteau, agriculteur et viticulteur à Saint-Jean-des-Mauvrets, en est le premier président. Il est également le Président de la MFR de Bris-sac. Au cours des dix années suivantes, 20 MFR ouvrent leurs portes.

Ainsi, se tisse un réseau de MFR, de femmes et d'hommes ayant pour vocations premières d'orienter, d'accompagner, de former jeunes et adultes. Un

réseau ancré dans le monde socio-professionnel. Son objectif : que chacun réussisse, trouve sa place et s'épanouisse.

### Les 70 ans

Mercredi 4 décembre 2024. Quelque 220 personnes, anciens et actuels administrateurs, salariés et élus, se réunissent à Longuenée-en-Anjou, pour célébrer le 70ème anniversaire de la création de la Fédération Départementale des Maisons Familiales Rurales. À cette occasion, et à l'instar du dynamisme affiché par son réseau, 80 jeunes et adultes des MFR sont à pied d'œuvre pour garantir le succès de cette manifestation : les uns à la confection du cocktail, des services ; les autres à la décoration des lieux, ou encore à l'accueil de l'espace Longuenée... Au programme : dynamisme, bienveillance et sourire ! Qu'ils en soient ici vivement remer-

ciés ! Ainsi, au travers de cette manifestation, ce sont 70 ans de projets et de réussites, multiples et variés, portés par le réseau des MFR et la FD49, qui sont mis à l'honneur. Citons la représentation de 17 filières professionnelles de formation sous la forme d'un défilé ; la mise en place de la 1ère édition du prix littéraire en 2006 ; la parution de la 1ère édition du Journal aiMer FaiRe en 2010 ; la création du consortium Erasmus en 2019 ; la mise en place, depuis 1998, d'un partenariat avec les MFR du Burkina Faso... et bien d'autres encore !

La Fédération Départementale, c'est aussi 20 administrateurs et administratrices qui participent activement à la vie du conseil d'administration et 8 salariés qui œuvrent au quotidien auprès des Maisons du territoire.

# Orientation, formations, accompagnement

Cultivons les réussites.

La MFR-CFA Beaufort-en-Anjou est un établissement de formation professionnelle par alternance situé à 25 minutes à l'est d'Angers. C'est une structure à taille humaine qui accueille chaque année environ 80 élèves.

Cette MFR a été fondée il y a 70 ans sur le site de La Pain-

gaudière dans l'ancienne commune de Gée, faisant maintenant partie de la communauté de commune de Beaufort-en-Anjou. Le nom de l'école est MFR-CFA Beaufort-en-Anjou, mais on l'appelle souvent « MFR de Gée ».

A L'époque de sa création, les jeunes se formaient aux métiers de l'Agriculture. Aujourd'hui, les formations ont évolué.

De l'agriculture aux services

## De l'agriculture aux services

La MFR-CFA Beaufort-en-Anjou propose aujourd'hui trois formations différentes : soit dans l'orientation, soit dans les services à la personne et vente.

En ce qui concerne les

classes d'orientation et de découverte de tous les métiers : deux classes de 4e EA de découverte professionnelle et une classe de 3e EA d'orientation professionnelle sont proposées à la MFR.

Pour les formations post 3ème, c'est un CAPa SAPVER (Service A la Personne et Vente en Espace Rural ) avec un apprentissage possible en 2e année.

Dans chacune de ces formations, pouvant être intégrée à partir de 14 ans, les jeunes réalisent plus d'une vingtaine de semaines de stage par année scolaire, en alternance avec des sessions à la MFR. Beaufort-en-Anjou garde à cœur d'accompagner individuellement chaque jeune dans ses projets personnels et professionnels en travaillant conjointement avec les maîtres de stage et les familles.



La MFR propose 3 formations dans un lieu historique : la Paingaudière.

## Entretien avec Maxime Doineau, directeur

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Directeur d'un organisme de formation professionnelle comme la MFR-CFA Beaufort-en-Anjou est un métier riche et varié. En premier lieu, ce qui m'anime au quotidien est la réussite des jeunes, leur évolution durant leur parcours au sein de l'établissement et l'accompagnement des jeunes et des familles dans la construction de l'orientation professionnelle. Etre directeur, c'est aussi piloter une équipe de professionnels qui, chaque jour, chacun dans son rôle, intervient dans le parcours des apprenants. Je prends du plaisir à travailler au sein de l'équipe qui œuvre, à l'unisson, dans l'intérêt des adolescents. En parallèle, du quotidien à l'école, la gestion stratégique de l'établissement est une partie du métier intéressante qui permet de penser la MFR-CFA Beaufort-en-Anjou de demain

Quels sont vos projets pour la MFR ?

Comme toutes les écoles, il est important que la MFR reste à l'écoute de son territoire et qu'elle s'adapte en fonction de ses besoins. Le conseil d'administration et l'équipe travaillent à continuellement améliorer les formations existantes et à développer de futures formations.



Maxime Doineau.

## Classe flexible : projet innovant



La classe flexible.

Les élèves de 4e de la MFR expérimentent la classe flexible pour améliorer leur concentration et leur autonomie dans le travail.

La classe flexible est un projet mené pour et avec les élèves. Le principe général est simple : aménager le lieu d'apprentissage afin de permettre à chaque élève de choisir ce qu'il lui convient le mieux.

Ce projet est porté par Noémie Leboucher, monitrice à la MFR : « Il doit répondre à un besoin de la structure, de l'association et du territoire. Je suis partie du constat que nos jeunes de 4ème rencontraient des difficultés en autonomie et en motivation dans les appren-

tissages scolaires. La classe flexible peut leur apporter des solutions ». Elle ajoute : « Nous avons d'abord réfléchi sur leur fonctionnement pour travailler, sur leurs besoins pour améliorer ce fonctionnement. Nous avons ensuite identifié quels mobiliers pourraient répondre à ces besoins. Les élèves sont partis en quête du matériel recherché. Nous souhaitons privilégier la récupération ».

A cette fin, les élèves ont collecté des balles de tennis pour créer des patins sous les chaises, les rendre moins bruyantes ; des ballons de yoga ; des casques anti bruit ; des chaises roulantes ; un tapis et des coussins ; des fidgets ... Pour l'instant les retours sont positifs. Les jeunes se sont bien appropriés ce nouvel outil et sentent que ces aménagements répondent vraiment à leurs besoins.

L'équipe réfléchit à étendre ce fonctionnement à d'autres classes.

# Découverte et nature pour réussir

De la 4<sup>ème</sup> au BTSA une orientation pour que chaque jeune réalise son projet.

La MFR propose des formations de la 4<sup>ème</sup> au BTSA, en alternance avec le statut de stagiaire et en apprentissage.

Emmanuelle Cottineau, responsable de la filière 4<sup>ème</sup>-3<sup>ème</sup>, Julie Fortineau, responsable de la filière paysage, et Fanny Ouadec, pour la filière agricole, présentent ces formations.



Enola et Thibaud en pleine pause de dalles pour refaire l'entrée de la MFR

## Définir votre filière

**Emmanuelle** : Les jeunes en formation 4<sup>ème</sup>-3<sup>ème</sup> alternent les semaines à la MFR avec des semaines en stage dans les domaines de leur choix. Ils peuvent découvrir tous les métiers souhaités. Les buts de la formation : redonner le goût d'apprendre, de donner du sens à leur apprentissage et de découvrir les métiers pour s'orienter après la 3<sup>ème</sup>.

« Réussir autrement, prend alors tout son sens », précise Emmanuelle.



Tom et son burger créé lors de son stage en restauration

## Découverte de la taille orientale

Suite à des cours sur la taille des végétaux, les secondes "Nature Jardin Paysage Forêt" ont découvert la taille et l'histoire du parc avec les jardiniers du Parc Oriental de Maulévrier. Ils ont appris la taille en nuage, celle en pincement d'aiguilles et une autre dite d'éclaircissage. Ils ont ensuite visité le parc au mois de mars, avec quelques

parents et maîtres d'apprentissage. Les élèves ont alors expliqué les différentes tailles apprises avec les jardiniers. « On était content de faire ça car on ne fait jamais ces tailles en stage », précise Théo.

**Baptiste, Dorian, Théo**  
élèves 2<sup>nde</sup> NJPF



Le jardinier du parc donne ses explications avant la taille

## Formations post 3<sup>ème</sup>

**Julie** : Pour la filière Paysage, l'évolution des savoirs se fait du végétal vers le minéral entre les classes de 2<sup>nde</sup> et Terminale. L'objectif est de devenir un bon chef d'équipe. Le BTSA est tourné vers la conception et le chiffrage d'un projet. En CS, les apprentis sont formés sur la pratique, et ne font que de la manipulation. « Tous les élèves de la filière travaillent les uns avec les autres sur des projets comme en entreprise » conclut Julie.

**Fanny** : En filière agricole, le Bac Pro est orienté vers la production animale. Les jeunes, en plus d'approfondir une production de leur choix, étudient aussi les cultures, le sol et la gestion. Puis, en BTSA, ils approfondissent les notions de gestion vues en bac, avec davantage de comptabilité, droit et fiscalité. Ainsi, ils sont aptes à devenir de futurs chefs d'exploitation. Ils peuvent se

perfectionner en gestion grâce au CS comptabilité, dans l'optique de travailler en centre de gestion. Et enfin, pour ceux intéressés par le machinisme agricole, un autre BTSA est proposé.

<https://www.institut-rural-des-mauges.fr>

## Les responsables de filières



Naël lors de la traite chez son maître de stage

## Premier marché fermier

Dans le cadre du "Projet collectif" en Éducation Socioculturelle, les élèves de première Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole ont réalisé, le 12 avril, un marché fermier. Ils ont rassemblé des producteurs locaux au sein de la MFR. « Ce projet est bien choisi, car il est en rapport avec notre formation », précise Antonin.

L'après-midi a été une belle réussite, les clients étaient au rendez-vous et les producteurs satisfaits des contacts pris. « C'était un très beau projet, mais avec beaucoup de travail en amont », conclut Mathis.

**Antonin Lambert**  
1<sup>ère</sup> CGEA



Journée ensoleillée pour ce premier marché fermier

# « La Sablonnière » fière de ses atouts

Un établissement de bons goûts.

La Maison Familiale Rurale de Brissac a été officiellement créé le 5 septembre 1953. Le premier président fondateur a été le viticulteur Euzèbe Biotteau (acteur majeur de l'économie locale). Au début, seules des filles étaient accueillies pour suivre des enseignements d'ordre ménager. Les premières élèves ont été accueillies au début du mois de novembre. C'est en 1967 que la propriété de la Sablonnière, au 51 rue Louis Moron, non loin du Château de Brissac, est acquise. Elle est, depuis cette date, le siège de l'association.

Depuis sa création, quatorze présidentes et présidents s'y sont succédé. Sœur Germaine Le Bigot a été la première directrice jusqu'en 1956. L'établissement est dirigé depuis 2022 par son quatorzième directeur Alcide RIGAUD

Incontournable dans la vie de la communauté de commune par ses interactions et ses



La classe de première TCVA en direct sur Radio G

actions auprès de la population, La Sablonnière a quelques atouts majeurs.

Le premier est son restaurant d'application ouvert deux jours par semaines qui compte plus de 700 clients depuis la rentrée de septembre. Véritable pépite gastronomique, ce petit bijou est devenu un incontournable pour les amateurs de bonne cuisine et les curieux en quête d'une expérience unique. « **Nous déjeunons, deux fois par mois, avec mon équipe à la MFR. Le rapport qualité prix est imbattable** », témoigne Thierry,

un artisan local. Sous la direction de M. Mercier en cuisine et de Mme Béguin en salle, ce restaurant offre bien plus qu'un simple repas. Il sert de terrain de formation aux apprentis cuisiniers en CAP2 qui débutent leur service dès la fin du mois de septembre. Les jeunes mettent en pratique leurs compétences gastronomiques et de service en salle tout en créant des plats délicieux qui régaleront les convives. Au-delà de la formation en CAP2, le Restaurant d'Application accueille également des CAP1 qui débutent face aux clients, au mois de janvier. Cette transition permet aux jeunes de progresser et de perfectionner leur métier sous la supervision de l'équipe encadrante. Pour Mattéo : « **le restaurant d'application me permet de vaincre ma timidité** ».

La popularité du restaurant d'application est en constante progression ; la réservation est donc vivement conseillée.

La seconde fierté de La Sablonnière est la satisfaction générale des maîtres d'apprentissage ou des maîtres de stages sur le sérieux et la qualité des jeunes. Notamment en CAP ou en Bac Pro où les apprenants restent généralement durant toute leur formation au même endroit, pour une satisfaction globale. Notons que depuis cette année, la section TCVA s'est doté d'une micro-entreprise « 49 Apéro » (service de réservation de Box sans alcool) qui a été le sujet principal d'une émission de radio sur l'économie locale. Pour Romane Breton, formatrice à l'origine du projet : « **Cette activité développe l'esprit entrepreneurial des apprenants tout en étant un levier pédagogique** ».

MFR Brissac

## Un livre « Quatre étoiles »



Les CAP PSR 2 avec Nicolas Turon

Les CAP 2 PSR ont eu le plaisir d'accueillir Nicolas Turon, en janvier dernier, pour plusieurs ateliers d'écriture. Auteur reconnu de nouvelles et de polars, M Turon a eu le plaisir à travailler avec les apprentis sur un projet des plus ambitieux. Mais bien avant cela, il a partagé sa passion des mots et des formules. Il a expliqué le pourquoi et le comment il écrit. Les CAP 2 ont débuté par des exercices de recherches de détails remarquables en classe, puis dans les rues de Brissac. Leur sens de l'observation a permis une mise en commun lors du retour en classe. S'en est suivi un découpage par chapitres d'une nouvelle incluant les idées principales.

Lors des sessions suivantes, les cours de français - et même quelques heures en plus - ont servis à la rédaction d'un polar. « **Une cuvée quatre étoiles est paru fin mars pour le plus grand plaisir et la fierté des CAP PSR 2. C'était une expérience unique et incroyable qu'on ne fera qu'une fois dans notre vie** » (Pauline). « **Des moments inoubliables qui ont changé notre vision du quotidien** » (Yanis). « **Des souvenirs inoubliables dans notre formation** » (Dylan). « **Un chouette idée qui nous a permis d'ouvrir notre esprit** » (Trystan). « **Un moment extraordinaire qui m'a donné envie de lire et d'écrire** » (Lotfi).

## Jules se met à table !

Focus sur Jules Meunier de 3<sup>ème</sup> A

**Jules, parle nous de ton parcours avant ton arrivée à la MFR.**

J'étais au collège Paul Eluard de Gennes, La dernière année a été un peu plus compliqué par manque d'implication.

**devais ne faire qu'une année au départ ?**

Je reste pour l'ambiance générale, que ce soit avec mes camarades ou les formateurs. Mais surtout pour mon avenir, les CAP PSR et cuisine feront de moi un meilleur professionnel.

MFR Brissac

**Pourquoi le choix de la MFR ?**

Je voulais faire plus de stages en rapport à mon projet professionnel (devenir serveur) et je souhaitais être dans une classe avec un niveau plus accessible, j'étais fatigué de devoir travailler plus que les autres pour être au niveau général.

**Comment juges-tu ta première année à la Sablonnière ?**

Je m'entends bien avec tout le monde et je passe une très bonne année. J'ai repris confiance en moi et mes stages m'ont conforté dans mon projet pro.

**Pourquoi poursuis-tu ta formation chez nous alors que tu**



Jules de 3 A, une motivation à toutes épreuves !

# Il y a 60 ans à nos jours !

Des métiers autour de la nature, une exploration passionnante pour les élèves.

En 1963, des agriculteurs ont voulu former leurs enfants sans les éloigner longtemps de l'exploitation familiale.

## Un développement en quatre étapes

Ainsi est née la MFR, marquant quatre grandes étapes :

Premier bâtiment en 1965, intégrant des classes, un internat et une salle de restauration pour les jeunes en agriculture et viticulture ; l'ajout de l'horticulture et du maraîchage en 1968 pour répondre aux besoins locaux ; l'intégration des CAPa Paysagiste en 2004, enrichissant les formations existantes,

symbolisant l'engagement continu de la MFR envers l'excellence dans la formation ; de nouveaux bâtiments - l'espace Michel Bordereau - ont été ajoutés et des travaux ont été entrepris sur le site, offrant aux élèves un environnement propice à leur développement professionnel.

Les élèves ont ainsi pu s'immerger dans divers métiers allant de la viticulture au maraîchage, en passant par l'horticulture et le paysage. Leur formation pratique, associée à un équipement complet, leur a permis d'acquérir des compétences solides et de se préparer à un avenir prometteur.

## Une expérience éducative immersive et enrichissante

En explorant divers métiers et en développant leurs compétences professionnelles dans un environnement pratique et stimulant, les jeunes sont préparés à réussir dans le



Le premier bâtiment de la MF

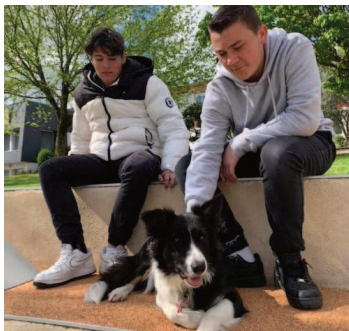
secteur du végétal. Coté orientation, les classes de 4-3ème continuent de mettre en place des innovations pédagogiques. Depuis 2022, la création d'une classe flexible et l'arrivée de la chienne Tsuki ont permis de développer l'autonomie et les responsabilités, tant dans le travail scolaire que leur projet professionnel.

## La classe de 3ème.



Michel Bordereau, Martine Gourlay, Antoine Touret, William Poissonneau (actuel directeur)

## Une élève pas comme les autres



Tsuki en mode détente

entoure la MFR. Elle apprécie les longues balades. Elle est extrêmement sociable avec tous les gens qu'elle rencontre. En résumé, Tsuki est un vrai plus. « Elle aide à se sentir bien tout au long de la journée en offrant une source de distraction pendant les pauses ; mais elle sait également se comporter en cours en restant à nos pieds ».

Simon, Énora, Timéo, Jacques et Quentin

« Tsuki est une chienne formidable », s'exprime Simon. Elle partage le quotidien des 4ème et 3ème de la MFR de Chalennes-sur-Loire. Présente, aussi bien pendant les pauses et les moments de détente, où l'on peut jouer avec elle ou bien passer un moment zen en la caressant, pendant les cours de mathématiques, de français, etc. « Au quotidien, elle nous apporte une touche de gaieté et d'apaisement, dit Timéo. Elle contribue également à nous responsabiliser ». Tsuki s'épanouit aussi bien dans la classe que dans la campagne qui



Tsuki en mode travail

## Un maître de maison d'exception !



Préparation du gâteau au chocolat crème anglaise

## Depuis combien de temps êtes-vous cuisinier ?

Cela fait 41 ans que je suis cuisinier, depuis 1983.

## Quel est votre plat préféré ?

J'aime cuisiner des abats, c'est mon plat préféré.

## Philippe, avez-vous un conseil à nous donner ?

Pour moi, il faut que vous poussiez vos études le plus longtemps possible, cela peut vous aider.

Enzo, Malone, Teddy, Léo, Mathis, Maxence

## Pourquoi ce métier ?

J'ai choisi ce métier car depuis la sixième, je voulais être cuisinier par passion. Je n'ai pas exercé d'autres métiers.

## Quelles études avez-vous fait ?

J'ai fait un CAP Cuisine, j'ai effectué mon service militaire, puis j'ai travaillé dans une maison de retraite. Ensuite, j'ai obtenu un bac pro et j'ai passé un concours.



Service en self

# Entre bâtiment et Canin-Félin

La MFR-CFA de Champigné propose des formations dans les domaines de la pierre, du bois et dans le secteur canin et félin.

## Les classes d'orientation

Les élèves de quatrième et troisième viennent à la MFR afin de choisir leur orientation. A travers de nombreux stages, ils découvrent les secteurs d'activité qui les intéressent afin de confirmer leur choix d'orientation. Lucie élève de troisième indique « **venir à la MFR m'a permis de reprendre une scolarité, après une scolarisation à distance. J'ai trouvé ma voie dans le secteur de la restaura-**



Aménagement de la salle de classe par les apprentis

Claire-Iles SOL

tion grâce aux stages ».

Les EPI "bâtiment" et "animal" leur font découvrir les secteurs professionnels de la MFR afin de confirmer ou non leur envie de rester dans ces formations après la troisième. Ces classes d'orientation leur font retrouver le goût l'école. Yann, qui est en MFR depuis 2ans, est venu « **parce que j'y arrive mieux en MFR** ».

## Le bâtiment

Les apprentis du bâtiment évoluent à travers leur cursus grâce à de nombreux projets et pièces à fabriquer dans les ateliers de maçonnerie, taille de pierre et menuiserie. Leur formation est marquée par un voyage sur un chantier participatif en Auvergne, en première année de CAP. En menuiserie, les élèves répondent souvent « **aux besoin de meubles et agencements de la MFR pré-**

cise Jacques Bedout », formateur en menuiserie.

## Le secteur canin-félin

Les élèves de Bac pro suivent un cursus de 3 ans afin d'obtenir un bac pro Conduite et Gestion d'une Entreprise du Secteur Canin et Félin (CGESCF). La formation se fait en alternance avec 50 % du temps de formation en entreprise et 50 % à la MFR. Le système d'alternance permet aux jeunes « **de rentrer dans la vie active plus rapidement et de découvrir les avantages et les inconvénients du métier d'éleveur et de responsable de pension** », témoigne Nolan Leroux, élève de terminale.

En septembre dernier, une formation de Brevet Professionnel d'Educateur Canin va ouvrir afin de permettre aux adultes de se former à ce métier



Atelier composition florale

Audrey Vaillant

## Comme à la maison

La majorité des élèves sont internes. Le soir, l'équipe d'animation propose des activités très variées : ateliers cuisine, shiatsu, ateliers DIY (Do it yourself), sorties sportives ou culturelles. Les élèves apprécient la vie d'internat. « **On découvre plein de nouvelles choses avec Audrey, animatrice** », précise Jade, élève de troisième, qui participe régulièrement aux séances de shiatsu.

## Une maquette contre un diplôme

Alexandre Chauvin est apprenti depuis septembre 2021. Dans le cadre de son BP maçon, il a créé un chef d'œuvre qui marque l'aboutissement de 4 ans de formation.

### Un projet de A à Z

Avant de réaliser sa pièce, il a fallu réfléchir à sa conception avec différentes différents matériaux de construction, différentes techniques. Le plan de la pièce a été réalisé sur un logiciel "Rhino" qu'Alexandre utilise fréquemment. Il a ensuite créé un devis avec l'estimation du temps de travail, du coût de la main d'œuvre et des matériaux. Enfin, il a pu passer à l'étape clé : la réalisation de la maquette. Cela lui a pris 78



Alexandre en atelier

Florent Péray



La création terminée

Alexandre Chauvin

heures !

### La fierté du travail achevé

Le rendu est satisfaisant. Alexandre a rencontré des difficultés dans l'élevage des briques car « **il faut être à niveau** ». Et surtout dans la réalisation du coffrage des voûtes en arc de cloître.

« **Ce projet m'a permis d'être autonome dans la réalisation de la maquette, d'éprouver la satisfaction d'avoir un joli rendu, et d'arriver à faire les voûtes** ».

La prochaine étape sera l'oral de présentation du chef d'œuvre, pour l'obtention du brevet professionnel.

**Alexandre Chauvin, BP maçonnerie**

## D'élève à tutrice de stage

Léna Benoist, arrivée en classe de troisième, en septembre 2017, a obtenu son bac pro CGESCF en 2021. Aujourd'hui Léna est tutrice de stage dans l'entreprise qui l'a vu grandir, le Marais de Saintonge.

### Une formation pour apprendre

En quatre ans, Léna a beaucoup appris : « **j'ai acquis des savoirs, mais aussi des savoirs vivre et à gérer mes émotions. La vie à la MFR, ce n'est pas simplement des connaissances à avoir** ».



Léna a toujours sa passion pour les chiens

Léna Benoist

### S'insérer dans le milieu professionnel

La formation par alternance permet aux jeunes de s'insérer dans la vie active plus facilement. Léna précise que « **si je n'avais pas fait autant de stages et qu'ils ne s'étaient pas bien passés, je n'aurais pas eu ce poste** ». Aujourd'hui, deux ans et demi après la fin de sa formation, Léna s'épanouit dans son travail.

### Transmettre et partager

Se retrouver tutrice de stage n'est pas si facile. Mais Léna, comme son patron, ont la volonté de transmettre ce qu'ils savent. Elle apprécie particulièrement de « **pouvoir suivre les jeunes jusqu'au bout, jusqu'à l'obtention de leur bac** ». Être tutrice de stage, s'occuper des jeunes, c'est aussi les aider parce que « **on sait ce qu'ils vivent et l'importance d'être bien encadré** ».

On peut dire que pour Léna, la boucle est bouclée.

# Une MFR toujours en mouvement

A partir de 2007, suite à des situations plus complexes et des périodes difficiles, une nouvelle dynamique s'installe pour la MFR de Chemillé avec son déménagement sur le site de Coulvée. Symbolisé par ces nouveaux bâtiments, ce point de redémarrage correspond à un développement de formations, économique, et en effectifs. Tous ces facteurs conjugués sont illustrés par la carte des différentes formations en alternance proposées à ce jour.

Les 4ème et 3ème d'orientation permettent un accès à des stages de découverte des métiers. Les élèves de CAP productions animales et végétales disposent d'un statut scolaire ou en apprentissage, tout comme le bac professionnel agroéquipement. Il s'agit principalement de s'intéresser au machinisme, à l'entretien et à la conduite d'engins agricoles.

En plus de ces formations diplômantes, la MFR de Chemillé dispense deux formations

à destination des 16-29 ans uniquement accessibles par apprentissage. Il s'agit du Brevet Professionnel Conducteur de Machines Agricoles et du Certificat de Spécialisation Pilo-

tage de Machines Agricoles et Travaux Mécanisés à Haute-Technicité. Ceux-ci donnent accès, à l'issue de la formation, à un titre professionnel reconnu. Ils sont conduits en 12

semaines de présence au CFA. Le reste du temps, en entreprise, sur deux années pour le BP et une seule pour le CS.

MFR Chemillé



De nouveaux bâtiments pour un nouveau départ et une nouvelle dynamique

## Du nouveau en formations pro

### Comment des CAP envisagent un BP adapté à leur projet ?

Opérationnels pour intégrer une exploitation agricole à l'issue du CAP, et devant un milieu professionnel qui leur tend les bras, ils font le choix d'intégrer le Brevet professionnel Conducteur de Machines Agricoles, en alternance. Cela les engage pour deux nouvelles années de formation.

### Pourquoi veulent-ils suivre cette formation BP ?

Regards croisés de deux candidats :

Maxence : « Par rapport à la conduite d'engins agricoles, cette formation me permet de me perfectionner sur les tâches menées chez mon patron. Je cherchais un diplôme où la pratique était valorisée. Ici, il n'y aura plus de matière générale, ce qui me correspond bien. Avec ce diplôme supplémentaire, je m'ouvre aussi la possibilité de reprendre une exploita-

tion, peut-être, un jour. »

Kévin : « J'envisage de m'installer à mon compte et d'être plus à l'aise pour m'occuper du matériel agricole. De plus, j'obtiendrais un diplôme supplémentaire, ce qui me permettrait d'être mieux rémunéré. »

Ainsi, ils se laissent le temps de se construire une estime de soi, pour réussir leurs projets.

MFR Chemillé



Maintenance agricole.

## Enjeux : nouvelles technologies

Le CS Pilotage de Machines Agricoles et travaux mécanisés à haute technicité : résolument tourné vers l'avenir ...

Il a pour objectif d'acquérir une spécialisation dans le pilotage des machines agricoles à haute technicité. Pour assurer la préparation des travaux mécanisés, à partir d'outils d'aide à la décision, le paramétrage et le réglage des machines et équipements, la réalisation des travaux agricoles mécanisés de haute technicité agronomique et technologique.

### Nouveaux enjeux

De nouveaux enjeux pour la planète et du monde agricole se font jour. Avec notre fonctionnement actuel, nous sommes cependant trop nombreux. Nous ne pouvons pas nourrir tout le monde et nous épuisons nos ressources naturelles. Le piège pour l'agriculteur : devoir produire moins, mieux, avec moins de ressources.

### Nouvelles technologies

Une des réponses : l'utilisation des nouvelles technologies pour agir sur ces contraintes. Autres constats : du matériel hyper performant dans un contexte de grande carence en main d'œuvre formée à son utilisation et à la méconnaissance des exploitants de ces nouvelles technologies ainsi que du bénéfice à en tirer. Nos apprenants titulaires du CS pourront y répondre.

Réglages GPS, cartographie des parcelles, coupure et analyse de tronçons, calcul de biomasse par drones, capteurs de rendement .... autant de thèmes qui vont rythmer la formation.

La MFR de Chemillé s'engage ainsi en tant qu'acteur, précurseur du monde agricole à venir.

MFR Chemillé



# La Bonnauderie, la valorisation de chacun

La Bonnauderie essaie de révéler les compétences de chacun et de s'épanouir à travers des projets personnels et l'accompagnement.



MFR-CFA la Bonnauderie

En formation par alternance, les apprenants, accompagnés par une équipe pédagogique et éducative mobilisée, donnent du sens à leurs apprentissages tout en cheminant vers des réussites personnelles et professionnelles.

## Des formations qualifiantes diversifiées

Forte de ses 507 apprenants à la rentrée précédente, la

MFR-CFA La Bonnauderie priorise l'orientation et la formation dans différents secteurs professionnels.

Des formations sous statut scolaire avec les formations initiales en 4ème, 3ème, CAPa SAPVER, et celles par apprentissage avec en Hôtellerie-Restaurant : CAP Cuisine, CAP CSHCR, BAC PRO Cuisine, BAC PRO CSR, BP AC, BP ASCR et en boulangerie/pâtisserie : CAP Pâtissier, CAP Boulanger, BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie, BP Boulanger. L'établissement organise également des parcours individualisés en 1 an.

## Un portefeuille de professionnels et des familles en appui

Pour donner vie à une formation par alternance de qualité, l'établissement peut s'appuyer, à la fois, sur un portefeuille de

professionnels expérimentés, des familles présentes et à l'écoute, ainsi qu'un Conseil d'Administration toujours en veille sur les mutations et les avancées des métiers proposés.

Tous les partenaires sont mis en relation continue au travers du fonctionnement de l'établissement (feuille de semaine, visites familles/entreprises...).

## Des projets variés

Se former à la MFR-CFA La Bonnauderie, c'est aussi s'engager et devenir un citoyen à part entière. Cela passe par une implication des jeunes dans le fonctionnement de l'établissement ainsi que des projets différents selon les cursus pour les rendre acteurs de leur formation et de leur orientation. Créer des jeux en bois, participer à des actions citoyennes, projet sandwich,

sont des exemples de temps forts organisés.

## Des objectifs :

Au travers de son projet éducatif, l'établissement va chercher dans chaque jeune, des compétences. A titre d'exemples : grandir et s'auto-nommer ; s'intéresser à son environnement ; vivre ensemble ; s'ouvrir au monde.

**Flavie Tsmikeboky**  
Terminale Bac Pro CSR



Les cuisines professionnelles

## Visites en famille : une révolution

### Un suivi régulier

Depuis toujours, la MFR de la Bonnauderie à Cholet organise une fois par an, et ce malgré plus de 500 élèves, les visites en famille, au mois de décembre. En effet dans le cadre du suivi des jeunes, qui a lieu lors de chaque semaine de leur présence, à la MFR, leur formateur titulaire prend un temps avec eux le lundi matin afin de recueillir leurs impressions sur la période d'alternance passée, de faire un point sur les cours, la vie en famille...

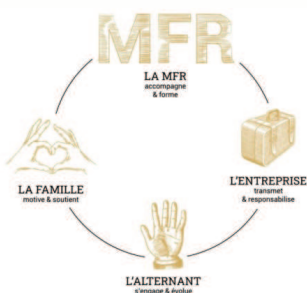
### Une pratique individualisée

En complément de ce suivi, une fois par an, le formateur titulaire du jeune se rend chez lui, pour un rendez-vous avec les parents et le jeune.

Le but étant de parler du ressenti du jeune sur sa formation, sa place au sein de la MFR et de l'entreprise dans laquelle il se forme. Il y est aussi abordé les inquiétudes et les questions des parents sur le cours de la

formation et les attentes. C'est un temps où le formateur est à la pleine disposition des parents et du jeune. Comme le souligne Jules « **Je trouve que cela apporte un vrai plus au suivi. On sort du cadre de la MFR et on se sent vite plus à l'aise. Cette façon de faire instaure un cadre plus détendu qu'une réunion parent-prof classique** ».

**Jules Renou**  
Terminale Bac Pro boulangerie



La relation entre partenaires

## Des jeunes qui osent

Nombreux sont les jeunes à participer à des concours à la Bonnauderie. Cette année, ils furent plusieurs à aller loin, voire très loin.

### En boulangerie

Johann Loizeau a participé à différents concours. Il y a eu le Trophée Sophie Gaborieau, puis le MAF (Meilleur apprenti de France), puis celui des MJB (Meilleur Jeune Boulanger de France), où il s'est qualifié à chaque étape. Finalement, il participait à deux finales nationales : celle du MAF national manqué à cause d'erreurs, et celle du MJB, gagnée.

« Ces concours m'ont permis de progresser énormément. J'ai été bien accompagné par mes maîtres d'apprentissages et mon formateur M. Besson » estime Johann. Il a ainsi élargi son panel de connaissance, rencontré de nombreuses personnes. Cela ouvre des portes. « Ce n'était pas qu'une victoire individuelle, mais une très belle victoire collective ! » conclut Johann.



Johann en plein travail.

### En service

Fantine Papin a, elle aussi, participé au concours MAF en service. Arrivée en finale nationale à Paris, au restaurant Le Cheval blanc. Cela lui a permis « de prendre confiance en elle » et ainsi de « voir son niveau ». Le stress a été un élément sur lequel il a fallu travailler.

## Un établissement au cœur du territoire

La MFR de Doué La Fontaine est une institution ancrée sur le territoire du sud-est du Maine et Loire depuis plus de 60 ans. Ses évolutions ont su répondre à l'évolution du territoire et de sa population. La MFR de Doué-la-Fontaine est née le 18 juin 1962 à Louresse, Rochemenier, avant de trouver sa place définitive, sur le site actuel en 1968. À sa création, en 1962-1963, il y avait environ 30 élèves inscrits. Aujourd'hui, elle accueille 165 élèves dans ses locaux. En 1973, elle prend pour nom officiel : Maison Familiale Rurale d'Éducation et d'Orientation (MFREO). En 1968, une section de 1ère année de Brevet d'Études Professionnelles et Agricoles (BEPA) Carrières Sanitaires et Sociales a été instaurée. La 2ème année a été mise en place à la rentrée de 1991-1992. À la rentrée de septembre 2005-2006, la Maison Familiale est devenue également une antenne Centre de Formation des Apprentis (CFA). En mars 2008, la Maison Fam-



Une MFR de services.

liale a mis en place de nouvelles formations. Ce sont des formations pour adultes, appelées Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) dans le domaine des services à la personne. Elle propose aussi une formation continue : le CAP Petite Enfance. Ces formations lui donnent une assise encore plus importante sur le territoire saumurois. À la rentrée scolaire de 2012-2013, la MFR la Riffaudière propose un bac pro SAPAT sur trois années de formation, de la seconde à la ter-

minale, afin de remplacer le BEPA Services Aux Personnes. Sur l'année 2019-2020, la MFR ouvre une classe de 3ème Option Défense et Sécurité (ODS), dans le but de former et préparer les jeunes à accéder aux métiers de la sécurité et de poursuivre sur des formations dans le domaine (CAP Agent de Sécurité, BEP et Bac Pro Agent Technique Prévention et Sécurité). En septembre 2022, la MFR propose un CAPa SAP-VER (Services Aux Personnes et Ventes en Espace Rural),

une formation sur deux ans, qui est une passerelle vers le Bac Pro SAPAT. En effet, un jeune qui sortira de ses deux ans de formations CAPa, pourra intégrer le Bac Pro en 1ère, ce qui lui donne la possibilité de passer son baccalauréat en quatre ans. En 2019-2020, la MFR s'est ouverte à l'apprentissage. Un premier contrat a été signé. A la rentrée 2023, une quinzaine de contrats sont signés en CAP AEPE, SAPVER et en BAC PRO SAPAT. L'apprentissage fait entrer la MFR dans une nouvelle dimension et offre des perspectives en terme de propositions de formations.

Toutes ces évolutions ont permis à la MFR de la Riffaudière de répondre aux changements du territoire et aux différents besoins de sa population. Ce qui permet à l'établissement de rester ancré dans l'esprit des habitants du Saumurois. Ainsi, certaines familles y sont scolarisées depuis plusieurs générations.

MFR Doué La Fontaine

### Le bien-être adolescent en MFR

Les difficultés des adolescents à s'épanouir ne sont pas nouvelles. Participer à leur bien-être est au cœur des préoccupations de la MFR De Doué La Fontaine. C'est pourquoi face aux nombreuses sollicitations reçues par l'équipe pédagogique, le directeur Jérôme Hurel a décidé de proposer aux élèves la possibilité d'échanger avec une professionnelle sur les différentes problématiques qu'ils rencontrent.



Aurélie Dovin

#### Un sophrologue pour les jeunes

La sophrologue Aurélie Dovin rencontre, tous les quinze jours, le mercredi les élèves ressentant le besoin d'échanger avec une personne neutre qui ne les jugera pas et qui leur assure une confidentialité. Mme Dovin nous rapporte que les thématiques tournent autour de la gestion du stress, de la confiance en soi, du rythme de sommeil et aussi du rapport aux autres, ou tout simplement d'angoisse sociale post-covid.

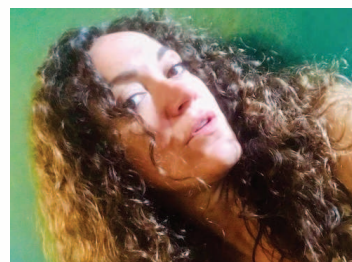
#### Des bénéfices pour tous

Des élèves de 4ème ont d'ailleurs témoigné lors de l'assemblée générale de la MFR. Ils ont confié à quel point le travail effectué auprès de la sophrologue leur était bénéfique, en maîtrisant mieux leur niveau de stress et leur angoisse. Leur scolarité leur semblait être envisageable avec plus de sérénité.

« J'ai aimé les séances avec Aurélie, ça m'a permis de me présenter aux examens plus détendus », précise Emma élève en 3ème.

### Une vie d'une adulte en formation

Eléonore Launay est inscrite en CAP AEPE à la MFR de Doué La Fontaine, après un parcours professionnel riche et diversifié, cette formation lui permet de coller à ses attentes. Malgré une scolarité vécue difficilement. En CE1, une mauvaise expérience avec un enseignant lui déclencha une phobie scolaire. Commence alors un parcours chaotique ponctué de deux redoublements et d'épisodes d'harcèlement, sans obtenir de diplôme. Sa vie professionnelle fut tout de même riche et diversifiée. Elle fut, par exemple, enseignante de salsa entre Paris et Djerba, et aussi assistante d'animateur radio sur RTL. Après ces multiples pérégrinations, elle devint régisseuse, maquilleuse effets spéciaux et accessoiriste pour des pubs, des courts et des longs métrages. Devenue maman, ce rythme de vie ne lui convenait plus. Après une expérience de guide-accompagnatrice et des problèmes de santé persistants, elle envisageait un changement plus radical. Malgré



Eléonore Launay

des expériences riches, Eléonore doutait énormément de ses compétences, et de sa capacité à répondre aux exigences d'un diplôme. S'étant investie énormément dans l'école de sa fille, elle rechercha un CAP AEPE adapté à son profil et son rythme de vie. C'est ainsi qu'elle suit, depuis fin août 2023, un cursus à la MFR. Les premiers stages confirmèrent son orientation, tout particulièrement en tant qu'ATSEM. La bienveillance qu'elle perçut chez les moniteurs la réconcilia avec le monde scolaire. Ce qui lui permet d'envisager plus sereinement son avenir.

# MFR de services depuis plus de 70 ans

Du Centre Ménager à la Maison Familiale, ainsi s'est inscrite l'histoire de la Charmille.

Saviez-vous que la Charmille fût la première MFR de filles dans la région des Mauges ? L'enseignement ménager commença à y être enseigné dès 1953. Aujourd'hui, elle a toujours à cœur de promouvoir les métiers de services à la personne mais se prépare à ouvrir son champs d'action à d'autres horizons.



Les CAPa 1et 2 2023/2024

MFR CFA La Charmille

## Un peu d'histoire

Le 20 septembre 1953, à Jallais, est créée une association d'enseignement ménager sous l'impulsion de professionnels, de personnalités locales et de familles. En 1959, le centre postscolaire se transforme en centre d'alternance : les jeunes filles sont désormais en cours, une semaine par mois. En 1961, il devient « Association d'Enseignement Ménager et Agricole de Jallais ». A partir de 1970, l'École Ménagère adhère au mouvement des Maisons Familiales Rurales. L'asso-

ciation accueille alors des jeunes filles en formation par alternance de la 4ème/3ème au BEPA EFR (Brevet d'Études Professionnelles Agricoles en Économie Familiale et Rurale).

Au fil du temps et des réformes, l'association MFR La Charmille voit évoluer les formations qu'elle propose jusqu'à modifier son statut en décembre 2019 pour devenir MFR et CFA (Centre de Formation d'Apprentis). « **Ce développement n'a pas pour autant ôté à la MFR de Jallais, ses valeurs de base. Elle est restée à taille humaine et l'accent est encore**

fortement mis sur l'accompagnement individualisé », témoigne Stéphanie Violleau, monitrice depuis 1996.

## Evolution et développement

La Maison Familiale Rurale de Jallais se situe dans le département du Maine-et-Loire et au cœur des Mauges. Elle a su se développer sur le territoire. Les supports de formation qui sont proposés étant d'une grande diversité, les maîtres de stage ou d'apprentissage comme les acteurs économiques qui gravitent autour de La Charmille sont d'horizons très variés.

L'équipe dirigée par Marina Fricaud depuis 2018, est aujourd'hui composée de 9 salariés.

## Projet d'association

Comme le souligne Anne Allain, Présidente de l'association nouvellement élue, « la

Charmille doit rester une MFR accueillante, à taille humaine, afin d'accompagner au mieux les apprenants tout en maintenant des projets ». Pour les 3 années à venir, 4 axes de travail sont ainsi fixés : accompagner, être reconnu et s'ancrer dans le territoire, s'ouvrir au développement et à la mobilité et proposer une bonne qualité de vie à la MFR.

## La prochaine rentrée

Un CAP PSR (Préparation et Service en Restauration) en apprentissage ouvrira à la prochaine rentrée. « **C'est un nouveau défi que nous nous lançons** », souligne Marina Fricaud, qui compte sur toute son équipe pour mener à bien ce projet d'envergure.

A Myriam.

## L'équipe de la Charmille

## Marion ou les repas en fête

Arrivée à la Charmille en 2007, Marion Chéné est aujourd'hui un "pilier" de la Maison Familiale.

En novembre 2007, on propose à Marion de venir "tenir la maison" au pied levé. Guidée par Françoise Clergeau, qui dirige alors la MFR, elle fera ses premiers pas en cuisine. Très rapidement, cette ancienne vendeuse va suivre une formation HACPP (en lien avec l'hygiène alimentaire). Elle apprend "sur le tas", se documente, toujours animée par la passion de son nouveau métier. Elle obtiendra le BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions de d'Animateur) en 2017 ; elle pourra ainsi, proposer aux élèves, une grande variété d'animations autour de l'alimentation.

## Gestionnaire de collectivité

En 2018, Marion suit la formation "gestionnaire de collectivité" au Centre de Formation et de Promotion de Jallais, ce qui va lui permettre d'ajouter au bon sens qu'on lui reconnaît déjà, des compétences en matière de comptabilité et de



Marion, maîtresse de maison

MFR CFA La Charmille

gestion, d'hygiène, de diététique.

« **Je suis arrivée à ces fonctions par hasard, mais c'est avec conviction que j'ai poursuivi la mission que l'on a bien voulu me confier**, » explique Marion. « **Ma fonction principale est évidemment d'établir des menus équilibrés en fonction du budget qui m'est alloué, et de maintenir la maison propre** ». Elle n'oublie pas d'ajouter : « **C'est aussi d'être à l'écoute et d'essayer de répondre le plus possible aux demandes des jeunes** ». A entendre les éloges des élèves à son sujet, c'est un rôle qu'elle tient parfaitement !

## L'équipe de la Charmille

## Et si j'allais mieux...

**Un partenariat dynamique s'est noué entre l'association de promotion de la santé publique et la Charmille.**

Faire du bien-être de ses apprenants un enjeu majeur, c'est l'un des objectifs de la MFR de Jallais. Aussi, depuis quelques mois, c'est tout naturellement que l'équipe s'appuie sur l'association jallaisienne "Et si j'allais mieux" qui propose aux jeunes, des actions de prévention en matière de santé publique.

## Sophrologie, équilibre alimentaire

Ainsi, au cours de ces derniers mois, les jeunes ont été acteurs de plusieurs activités, comme un temps qui a permis de découvrir les bases de la sophrologie. Ils ont également participé à des ateliers culinaires au cours desquels ils ont pu découvrir de nouvelles saveurs et ont obtenu des conseils pour manger plus sainement, notamment lors d'un petit déjeuner.

## Des temps d'échanges

Si Tiphaine Avrillon, diététicienne et Teddy Duplessix, infirmier, sont les principaux interlocuteurs de la MFR, la psychologue de l'association ou les sages-femmes sont également intervenues. « **Nous aimons échanger avec ces professionnels extérieurs à la MFR. C'est intéressant de faire le lien avec nos cours, mais aussi pour nous, sur le plan personnel** » explique Valentine, élève en CAPa1.

Ce partenariat devrait perdurer et d'autres interventions sur le bien-être sont prévues dans les semaines à venir.

## L'équipe de la Charmille



Séance de sophrologie lors de la journée d'intégration

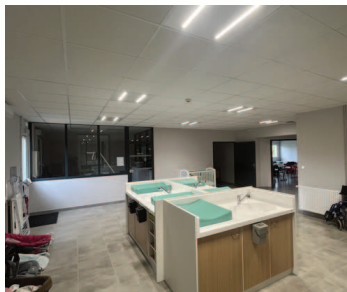
MFR CFA La Charmille

# Les Sources : une école en pleine évolution

Située aux portes d'Angers, la Maison Familiale Rurale Les Sources est en pleine métamorphose et connaît des transformations, offrant à ses élèves un environnement plus enrichi et stimulant.

## Des locaux rénovés

L'une des évolutions les plus marquantes à la MFR Les Sources est la rénovation de ses locaux. Les espaces ont été repensés pour favoriser le bien-être des élèves. Une toute nouvelle salle, dédiée aux travaux pratiques, a vu le jour, équipée de matériel moderne.



Salle travaux pratiques

Alex Lamy

## Un city stade pour s'épanouir

Pour répondre aux besoins des jeunes de la commune, la municipalité a récemment aménagé un city stade auquel les élèves de la MFR ont accès grâce à une convention d'utilisation. Cet espace permet aux jeunes de partager des moments entre les cours.



City Stade

Alex Lamy

## Veillées plus animées et plus nombreuses

Les veillées à la MFR Les Sources sont désormais plus animées que jamais. Grâce à une augmentation significative des sorties et des activités proposées, les soirées sont devenues des moments privilégiés de partage et de convivialité pour les élèves.



Veillée Water Pong

Instagram MFR

## MFR La Meignanne



Nouvelle salle de classe

A. Lamy

## Vive la poubelle de poche !

Eco'scool lance leur poubelle de poche pour lutter contre la pollution

Dans le cadre de leur parcours scolaire, les élèves de 3ème 2 de la MFR Les Sources de la Meignanne ont récemment inauguré leur propre micro-entreprise, Eco'scool. Leur produit, le Bee's Bag, est une petite poubelle de poche écologique, fabriquée à partir de tissu recyclé et enduite de cire d'abeille pour la rendre imperméable.

Ce projet novateur a été rendu possible grâce à l'engagement et à la créativité des jeunes entrepreneurs, soutenus par leurs moniteurs, Guillaume et Soizic. Encadrés par le dispositif « Entreprendre pour Apprendre » avec Eric Robin et Ruth Tawiah-Okai, les élèves ont pu apprendre par la mise en pratique, la gestion d'entreprise. Chaque élève avait son rôle à jouer et faisait partie d'un des trois pôles proposés : conception, communication et vente. Cela n'a pas empêché à

toute la classe et l'équipe de moniteurs de mettre la main à la pâte lors d'un atelier créatif, allant de la découpe à la couture, mais aussi l'application de la cire d'abeille chauffée par des fers à repasser.

« Cela nous a permis de nous rendre compte qu'un produit assez simple avait besoin de temps et de réflexion pour aboutir, c'était une expérience super », nous racontait Axel, lequel a été élu PDG de l'entreprise, au tout début de l'aventure.

## Classe de 3ème 2 MFR La Meignanne



Vente des Bees' bag

G.Augeau

## Loïc Letourneux prend les rênes

Une nouvelle ère s'annonce à la MFR Les Sources avec l'arrivée de Loïc Letourneux en tant que directeur.

Pour cette année scolaire 2023-2024, la MFR se voit accueillir un nouveau directeur : Loïc Letourneux. Après avoir été moniteur au sein de la MFR de Segré, Loïc a pris les rênes de l'établissement à partir de juillet 2023. Il succède ainsi à Olivier Guérin, qui a dirigé la MFR Les Sources depuis 2015.

« Je suis reconnaissant de pouvoir compter sur une équipe agréable et expérimentée. Ensemble, nous travaillons main dans la main pour offrir à nos élèves le meilleur environnement d'apprentissage possible.

De plus, les rénovations entamées en 2021 et finalisées en 2023 ont transformé nos bâtiments en un espace plus moderne et agréable. Cela nous permet de disposer d'installations adaptées et fonctionnelles, notamment pour nos BAC pro SAPAT et CAP AEPE

avec de nouvelles salles de TP ».

L'équipe enseignante, l'ensemble des jeunes, ainsi que le CA de la MFR Les Sources souhaitent chaleureusement la bienvenue à Loïc Letourneux.

## MFR La Meignanne



Loïc Letourneux

T.Bellier

# La Pommeraye : forme-toi pour demain !

De la 4ème en passant par le bac professionnel et jusqu'à la formation adulte.

## 4ème et 3ème d'orientation

L'objectif principal de chaque élève est de déterminer son orientation et trouver sa voie. Pour cela, les stages, les visites de structures et les rencontres avec les professionnels permettent de découvrir un maximum de métiers tout en étant dans un cadre éducatif épanouissant. « **Je me sens beaucoup mieux depuis que je suis à la MFR. J'ai repris confiance**



Lola lors du voyage ERASMUS + en Suède

Claire Périot

**en moi et l'équipe est toujours à l'écoute** », dit Kristen, élève de 4ème.

## Formation SAPAT

Le Bac Professionnel Services Aux Personnes et Animation des Territoires peut être fait en apprentissage ou en statut stagiaire. Tous les élèves ont l'occasion de découvrir les métiers du social en Suède grâce à la mobilité ERASMUS +, pendant trois semaines. Ils



Janis, 4ème, lors de son stage en boulangerie

Manon Jeuland

## Une veilleuse de nuit adorée



Discussions dans les escaliers en veillée

Claire Périot

Interview d'Elvire, veilleuse de nuit depuis 18 ans à la MFR, considérée par certains comme "leur maman de la MFR" :

### Quelles sont tes missions ?

Je fais de la surveillance, je veille à la sécurité des jeunes, je suis à l'écoute, j'inculque des valeurs comme le respect et la tolérance.

### Que préfères-tu dans ton métier ?

J'aime être à l'écoute pour que les élèves se sentent en confiance. Je participe à l'ap-

prentissage du Vivre Ensemble et de l'autonomie.

### Quelle relation entretiens-tu avec les élèves ?

Je pense avoir lié avec de nombreux élèves une relation de confiance, ce qui permet les confidences et le partage de moments très chouettes. Ce sont ces temps-là que je retiens. Je suis heureuse quand ils sont épanouis et fiers de leur réussite professionnelle et personnelle.

passent le Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateurs (BAFA) et la formation des gestes de premiers secours. Nos classes ont des partenariats avec un Ehpad et un Centre d'Activités de Jour (CAJ) accueillant des personnes en situation de handicap, ce qui permet aux élèves d'organiser des temps avec différents publics.

## Formation commerce

Pour le Bac Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente, celui-ci se fait uniquement en apprentissage. Les élèves sont apprentis dans des magasins de prêt-à-porter, des grandes surfaces, des boulangeries, etc. À travers leur formation, ils découvrent la théâtralisation, le merchandising, etc. grâce aux visites professionnelles. Cette année, à l'occasion de leur voyage d'études, les terminales sont allés au Portugal afin de s'ouvrir



Visite de magasins pour découvrir le merchandising

Lucie Aubry

à d'autres pratiques commerciales.

## Formations adultes

Les CQP Caviste et Crémier-Fromager sont des Certificats de Qualifications Professionnelles qui permettent à des adultes de suivre une formation en alternance et d'occuper des postes de conseiller-vendeur en vin, bières et spiritueux et en fromagerie.

## Le bonheur d'une classe flexible

Depuis la rentrée 2023, les deux classes de 4ème profitent de ce qu'ils appellent la "classe flexible". Ils nous présentent ce que c'est et nous donnent leurs avis.

Aloïs explique : « **La classe flexible ce sont des objets mis à la disposition des élèves. Par exemple, des ballons ou des tabourets culbutos pour s'asseoir, des fidgets pour occuper nos mains, une table haute lorsqu'on veut travailler debout.** »

« **Ca permet de déstresser pour les évals. On se sent plus libre, on peut bouger avec les tabourets culbutos ou les ballons. On**



Romane utilise le tabouret culbuto

Manon Jeuland

**peut s'en servir aussi quand on a des difficultés à lire (règle de lecture). Ca donne de la bonne humeur.** » poursuit Romane.

Zoé répond : « **On n'avait pas ça au collège. On peut s'occuper en écoutant en cours au lieu de manger nos crayons et découper nos gommages.** »

**Romane, Aloïs et Zoé**  
Élèves de 4ème B



Aloïs utilise un fidget

Manon Jeuland

# Bienvenue à la MFR Le Vallon !

Quel joli nom pour cette Maison située entre la commune et la campagne.

## Historique

La MFR le Vallon se situe 8 rue des Sports à la Romagne. L'association a été créée en 1964 à Champ Blanc au Longeron. En 1967 elle s'est déplacée à Roussay puis à Cholet en 1989 sous le nom de « MFR du Bon Pasteur ». En Août 2005 elle a déménagé dans ses locaux actuels sous le nouveau nom de MFR « Le Vallon ». Elle accueille cette année 164 élèves de la 4ème à la terminale. **« Ca fait environ 80 élèves par semaine, c'est une ambiance familiale, on se connaît tous ! »**, souligne Gabrielle.

Le cycle d'orientation regroupe des jeunes de 4ème et 3ème. Ils ont 17 semaines de cours en alternance avec 20 semaines de stage dans n'importe quel domaine professionnel. Parfois, il y a des semaines à thème comme l'abeille, l'eau. Le BAC pro SAPAT (Service à la

Personne et Animation des Territoires) s'obtient en 3 ans, avec environ 17 semaines de cours pour 20 semaines de stage dans des structures accueillant des enfants, des personnes âgées ou en situation de handicap. Ce bac permet d'entrer dans des écoles d'auxiliaire puéricultrice ou d'aide soignante par exemple. **« Je suis arrivée en 4ème, et maintenant je suis en première bac pro »** déclare Tifène. A la rentrée 2024, un CAP Accompagnement Éducatif Petite Enfance (AEPE) en apprentissage sera proposé.

## La vie résidentielle

À la MFR, il y a deux internats, avec deux veilleurs de nuit. Les chambres peuvent accueillir de 2 à 8 personnes. Le mardi soir, l'accès à la salle de sport est ouvert à tous de 18h à 19h. Yanis explique **« ça permet de se défouler et sortir de la MFR »**. Il est également

possible, pour les bacs, de sortir le mercredi soir de 18h à 19h. Le jeudi soir, une veillée est obligatoire pour tous, sauf pour les terminales. Les veillées changent chaque semaine : grand jeu, match de Cholet basket, film, soirée dansante.

La MFR compte deux salles de restauration, une pour le cycle 4/3, et une pour les bacs, et aussi deux foyers.

## Les premières SAPAT B MFR La Romagne



La MFR vue du ciel.

## Un incroyable talent !

Les 164 élèves de la MFR le Vallon ont performé sur scène au cours d'une séance de variétés.

### Spectacle de qualité

L'espace Galerne était en feu ce 28 mars. Au cours d'un spectacle mémorable, les jeunes ont pu exprimer leurs dons sur le thème de " La MFR a un Incroyable Talent." **« Le public était en folie »**, témoignent Iann et Darren après leur performance. **« Ma maître de stage m'a félicitée le lundi, elle a adoré »**, dit Shahnaz, danseuse pour la soirée.

### Des jeunes motivés

Dans ce spectacle, on a pu voir twirling, danse, chant, sport, diabolo, théâtre,... sans compter la danse surprise des moniteurs. **« Si on veut quelque chose qu'on n'a jamais eu, il faut tenter quelque chose qu'on n'a jamais fait. »** dit Ludmilla. **« Si tu n'as pas le courage maintenant tu ne l'auras pas après »**, ajoute Typhaine. Romane renchérit **« Vaux mieux**

tenter que regretter ». C'était un spectacle incroyable !

### En coulisses

L'attente en coulisse était stressante mais riche en émotions avec des rires, des pleurs, de l'énerverment, mais une vraie satisfaction à la sortie de scène. **« Heureusement les moniteurs étaient là pour nous aider. J'étais stressée, mais j'avais envie de passer »**, dit Flora. Cette séance s'est terminée en beauté avec une chenille dans toute la salle et l'adieu des terminales.

### Les premières SAPAT A MFR Le Vallon



Les terminales après leur show

## Projet d'animation à l'EHPAD

Quatre élèves de Terminale SAPAT (Service Aux Personnes et Animation des Territoires) à la MFR Le Vallon à la Romagne ont réalisé un projet au sein de l'EHPAD le Clair Logis au longeron.

### Une structure partenaire

L'EHPAD le Clair Logis est un Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes, avec une capacité d'accueil de 77 résidents. Il a été inauguré, en 1978, par Pierre Mulliez. C'est une structure partenaire de la MFR Le Vallon. Elle accueille des stagiaires de la 4ème à la terminale. Elle est toujours partante pour mener des projets avec les jeunes. C'est donc avec plaisir que le personnel de l'établissement a accueilli les 4 élèves de terminale et les a accompagnés avec joie dans leur projet.

### Une journée découverte

Ils ont donc organisé une sortie à l'abbaye de Belle Fontaine

pour les résidents du Clair Logis et ceux de la résidence de l'Avresne, à Saint-Macaire-en-Mauges, en tenant compte de leurs préférences et de leurs envies. Léa précise que **« même si la sortie ne m'inspirait pas, elle m'a quand même fait plaisir et intéressée »**. L'objectif de ce projet était de développer leurs compétences professionnelles en autonomie et de répondre à un besoin spécifique de la structure qui les accueille. Ils ont réalisé cette sortie le 22 mai 2024.

### Lily, terminale SAPAT. MFR La Romagne



Des résidents très attentifs

# La Rousselière, la mécanique, l'agriculture

Créée en 1952, La MFR de Montreuil Bellay accompagne plus de trois cents jeunes.

Accueillant les jeunes de la quatrième au baccalauréat professionnel vers les métiers de l'agriculture et de la mécanique, la vocation de la MFR n'est pas seulement de préparer à acquérir le diplôme national du brevet ou un diplôme professionnel. L'objectif est de mettre les jeunes sur les rails de la vie professionnelle.

Une quarantaine de salariés appliquent la politique du projet d'association défini par les membres du conseil d'administration (parents, maître de stage et d'apprentissage).



Maintenance des véhicules.



Conduite d'exploitation agricole.

## Le projet éducatif

Accompagner dans le cadre d'une formation par alternance. Privilégier certaines attitudes et comportements, savoir respecter l'autre et le vivre ensemble.



Véhicules de transport routier.



Une structure équipée et un cadre de vie de qualité pour réussir.

## Le projet pédagogique

Formés sur le principe de la pédagogie de l'alternance, les jeunes définissent leur projet et poursuivent vers une orientation professionnelle choisie.

## Le projet de vie associative

Les parents, les maîtres de stage, les maîtres d'apprentissage, sont engagés en faveur du développement de l'association. Ils sont les garants du bon fonctionnement de l'établissement.

## Le projet d'établissement

Lever vers l'emploi, il est important que l'établissement puisse proposer aux jeunes du territoire des formations en adéquation avec le marché du travail. Les formations en agriculture et en mécanique se sont développées pour répondre aux besoins réels d'aujourd'hui.

Informations : 02 41 83 19 19  
[www.cfa-mfr-larousseliere.fr](http://www.cfa-mfr-larousseliere.fr)

## Autonomie et responsabilité

À la MFR, un cours s'appelle « autonomie et responsabilité ». Il consiste à choisir et réaliser un projet, peu importe lequel.

Avant de réaliser le projet, il faut le préparer, réfléchir à une idée réalisable par des élèves. Il faut connaître le besoin, par exemple : est-ce qu'il manque quelque chose à la MFR ?

Ensuite, il faut se projeter sur la faisabilité, trouver le bon emplacement, faire un dessin, évaluer le coût des matériaux, la liste du matériel.



Le salon en palette sous le préau.

Quand le projet est déterminé, il faut qu'il soit accepté par la direction. C'est un peu comme faire une demande de permis de construire.

En 2024, plusieurs projets ont été retenus comme réaliser un salon d'extérieur en palette ou une haie sèche, par exemple.

« J'ai aimé participer au projet du salon en palette, je suis très content du résultat final. En plus, il est très apprécié et utilisé par les élèves de la MFR. »

Malcolm Poupard  
 Élève en troisième B



Une haie sèche, sorte de clôture.

## L'internat pour vivre ensemble

Echange entre Nelly Vendé, surveillante de nuit et Jérémy Percevault, élève en quatrième.

### JP : Quelle est votre mission ?

Je suis surveillante de nuit, c'est-à-dire que je prends le relais des équipes pédagogiques et d'animation en fin de journée. Je suis en charge de

la surveillance, la sécurité, la santé et le bien-être de plus d'une centaine d'élèves en moyenne chaque semaine à l'internat, du soir au matin. À La Rousselière, 96 % des élèves sont internes.

### JP : Pourquoi ce métier ?

J'aime travailler avec les jeunes. Être de nuit, c'est être en décalé. Je me repose le jour et ça me laisse du temps pour mes loisirs. L'ambiance est bon enfant. Les élèves aiment bien s'amuser, faire des blagues et ce n'est jamais méchant.

### NV : Et pour toi l'internat ?

Moi, ça m'a permis d'apprendre à vivre ensemble et d'être moins timide. La première semaine était compliquée car j'étais loin de mes parents et maintenant tout va bien. J'ai plus confiance et ça ne me dérange plus de vivre avec les copains.



Nelly gère l'internat depuis 8 ans.

Jérémy Percevault  
 Élève en quatrième.

# Quelle époque hippique !

Vous ne savez pas ce qui se trame à la MFR de Pouancé ? Alors suivez-nous !

## Les débuts

Implantée à Carbay en 1962, non loin du site actuel, c'est vers 1964 que la MFR déménage sur celui de la Clairière, rue de Tressé, pour ne plus y bouger et pour se développer, années après années. A l'origine, elle formait les jeunes dans les métiers de l'agriculture, mais rapidement, elle bifurque vers de nouvelles formations répondant aux besoins du territoire, si spécifiques du nord du département : le monde du cheval.

## La composition

La MFR de Pouancé propose la filière équine depuis 1987. La structure est composée de huit moniteurs, techniques et généralistes, ainsi que d'un maître d'internat, de Marie-pierre et Gwendoline, maîtresses en leur cuisine, de Mmes Joly et Dupont, qui gèrent l'accueil et

l'administration et enfin, Olivier Guérin, le directeur.

## Les formations proposées

La MFR est composée de 160 élèves répartis de la 4ème à la Terminale en passant par le CAPa Palefrenier Soigneur/LAD Cavalier d'entraînement. L'internat est obligatoire pour chaque élève pour favoriser la vie en communauté. A titre d'exemple, le nettoyage des classes et des communs, ainsi

que le dressage des tables et le service du repas sont faits par les élèves.

## Des événements phare

La Clairière est la seule MFR proposant la filière équine dans le Maine-et-Loire. Des sorties sont proposées comme celles au centre du patrimoine de Pouancé. L'établissement s'investit dans un certain nombre d'événements équestres, comme les journées et les

espoirs du complet, ainsi que le mondial du Lion au Lion d'Angers, ou encore chaque année, un concours d'élevage modèles et allures en coopération avec la classe de seconde.

## Une journée type à la MFR de la Clairière

Après le petit déjeuner, les cours se déroulent de 8h à 12h30, puis de 13h45 à 17h45, avec une pause entre-temps. Ils finissent par une demi-heure de veillée de travail. Le mardi soir, premières et terminales sont en veillée autonomie obligatoire de 45 minutes. Le jeudi soir, la veillée est obligatoire, car elle est faite pour réviser les évaluations du vendredi, qui ont lieu de 13h45 à 15h45. Le départ des élèves de fait à 16h30 après les derniers services.

**Axel et Maillyne,**  
première CGEH



Les élèves de la MFR de Pouancé

Benoit SIMON

## Vive l'intergénérationnel !

Dans le cadre d'un projet d'éducation socio-culturel, les élèves de la classe de 1ère de la mfr de Pouancé ont eu l'opportunité de partager des moments forts avec les "anciens" de leur ville.

Les élèves ont d'abord écrit une lettre aux personnes de la maison de retraite de Pouancé sur la thématique suivante : « la vie après 1945 ». Ensuite, ils les ont rencontrés une première fois en Janvier où ils ont échangé pendant deux heures sur leur passé, leur vécu. En mars, ils les ont retrouvés. Certains résidents apprenaient aux jeunes à jouer aux cartes et d'autres ont tout simplement discuté avec les élèves. Toujours dans le cadre du projet, les jeunes vont organiser une sortie avec les résidents dans l'enceinte du parc de l'ephad. Il y sera prévu : balade en calèche, jeux de cartes ou encore des ateliers manuels. Le retour de ces expériences a été positif, aussi bien du côté des élèves que de celui des résidents. En effet, les élèves étaient très satisfaits de ces

quelques heures passées aux côtés des anciens. Ce projet leur a permis de comprendre ce qu'était la vie sans internet, et de découvrir le ressenti des personnes. Du côté des résidents, certains disaient qu'ils préfèrent la vie maintenant, et d'autres, qu'ils préfèrent l'ancien temps. Un témoignage que les élèves ne sont pas prêts d'oublier

**Mélissa Cordier,**  
élève de première  
Bac Pro CGEH



Rencontre intergénérationnelle entre les élèves et les résidents de l'EHPAD de Pouancé

P.E. Rébillard

## Maître d'internat, c'est quoi ?

Né à Châteaubriant, Vincent Colin a été surveillant de nuit à la MFR de Pouancé pendant 24 ans. Il a habité 2 ans sur place, même lorsqu'il était à la retraite.

### Avez-vous toujours travaillé à la MFR de Pouancé ?

Avant ma carrière à la MFR, j'ai commencé à travailler à Pouancé dans une usine plastique. Assez rapidement, j'ai postulé en tant que surveillant de nuit à la MFR de Pouancé. Il ne demandait aucun diplôme ! Les journées très chargées : levé à 5 h, surveillance et entretien de l'internat. Je participais aux réunions, puis j'allais me coucher à 23 h.

### C'était comment, avant ?

Dans les années 90, il y avait 80 % de garçons. Il y avait un internat plus restreint puisqu'il n'y avait que 2 classes. L'escalier de l'internat était en bois et était ciré par les élèves ! Pour la douche, ils devaient se laver en 3 minutes. Au réfectoire, les élèves ne se plaignaient pas des repas. Nos amis du foyer, le baby-foot et le billard étaient

déjà présents.

### Êtes-vous du milieu Hippique ?

Pas du tout ! Mais j'entretenais de bonnes relations avec les élèves et les moniteurs techniques tels que Claire Talbourdet, Michel Gasgnier et Maxime Filiatre. J'étais heureux d'emmener les élèves au centre équestre et de participer au projet Erasmus en accompagnant les élèves 5 fois en Angleterre !

**Cyann Le Terrien,**  
élève de première  
bac pro CGEH



Vincent Colin et les élèves de première

Paul-Emilie REBILLARD



# Bienvenue à la MFR de Segré !

Présente dans le segréen depuis 1947, la Maison Familiale est en perpétuelle croissance et accueille plus de 270 jeunes dès 14 ans.

**Bienveillance, convivialité et réussite professionnelle** sont les trois expressions qui définissent la Maison Familiale Rurale de Segré depuis plus de 77 ans. Cette longévité se ressent dans le Segréen car de nombreux partenaires tels que les entreprises locales, les maîtres de stages et d'apprentissages ont confiance en l'équipe de la MFR pour accueillir leurs jeunes apprenants.



Les 3ème A, création de jeux en bois au foyer

## Orientation, agricole et commerce

« Pour nous les plus jeunes, on est réparti entre une classe de 4ème et trois classes de 3ème, on est là pour trouver notre orientation professionnelle », nous explique des élèves de 3èmeB. « J'ai découvert le milieu agricole alors que je voulais travailler dans l'esthétique ou l'onglerie, et ça me plaît bien », raconte Constance de 3èmeB.



La classe de 4ème olympique

Pour les élèves de 1ère année Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente, « On a fait un CAP Employé Polyvalent de Commerce ici à la MFR de Segré avant cette année. On est des apprentis très suivis par nos moniteurs, jusqu'à la Terminale pour nos dossiers et les concours Meilleurs Apprentis de France ».

## Des élèves récompensés

En agricole aussi, le maître mot des moniteurs, c'est le suivi, que ce soit en CAP métier agricole ou en Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole. « En fin d'année, on termine nos dossiers pour valider notre formation, ils ont été corrigés à de nombreuses reprises », nous dit un élève de Terminale CGEA, Jules, également lauréat de concours de pointage de vaches laitières.



Mini-ferme des Terminales CGEA aux portes ouvertes

Enfin, la MFR propose de nombreux temps forts dans l'année, voyages, sorties, visites, et soirées !

L'équipe de la MFR de Segré sera toujours heureuse d'accompagner les jeunes dans leurs projets !

**Les élèves et Diane LIZEE, monitrice MFR-CFA Segré**

## Simulateur et réalité virtuelle

### Et non, ce ne sont pas que des jeux vidéos !

Malgré leur apparence, le simulateur de tracteur et les lunettes de réalité virtuelle sont ici au service des apprentissages pour les élèves de chaque filière agricole, commerce et orientation. « Avec les

lunettes, on est dans un magasin et on doit réaliser un ensemble de tâches telles que la mise en rayon, la vérification de la réserve et sans rien oublier, comme les règles d'hygiène », nous explique un élève de CAP commerce.

« On a pu essayer le simulateur de tracteur pour nous entraîner », raconte un élève de 3ème, futur agriculteur. Le simulateur de tracteur propose des mises en situations avec du matériel agricole qui peut être tracté. « J'ai eu 10/20 la première fois et 20/20 à mon dernier passage », car oui, même les logiciels de ces outils permettent d'avoir une notation ! Et cette fois, c'est plus ludique, les jeunes adorent !

**Les élèves de 3ème MFR-CFA de Segré**



Un CAPA1 sur le simulateur

## D'élève à salariée !



Anaïs Laigle, Adeline Béziaud et Manon Robin

Après leur formation au sein de la MFR de Segré et quelques années à l'extérieur, trois anciennes élèves sont devenues salariées dans leur ancienne MFR.

C'est Manon Robin qui ouvre la marche en arrivant en août 2018, en tant que monitrice sur le pôle agricole, après 3 ans en tant que salariée dans le milieu agricole, « Ça n'a pas été simple au départ, mais maintenant avec de nombreux nouveaux collègues, ce n'est plus moi la petite nouvelle ! ».

Anaïs Laigle est ensuite arrivée au secrétariat en Janvier 2020, « Étant donné que je connaissais déjà l'équipe, je m'y suis tout de suite sentie bien ! ».

Une dernière arrivée avec Adeline Béziaud, après avoir été auto-entrepreneuse avec son camion-épicerie, en août 2023 sur la partie commerce ; « J'ai été ravie d'intégrer une équipe aussi dynamique et bienveillante à l'image de ma période en tant qu'élève ! »

Ces trois jeunes femmes offrent leurs expériences d'anciennes élèves et de professionnelles aux jeunes, et cela est un vrai plus !

L'accompagnement leur a tellement plu qu'elles en ont fait leur nouvelle carrière dans un environnement qu'elles savent enrichissant, à n'importe quel poste dans une MFR !

**Manon ROBIN  
MFR Segré**

## Le Cèdre, des signes forts de réussite

Une maison « Services » au service de son territoire. Implanté aux portes d'Angers Le Cèdre forme environ deux cents jeunes par an.

### Un peu d'histoire

La MFR Le Cèdre a vu le jour en 1995. A l'époque on ne parlait pas de MFR mais d'IREO (Institut Rural d'Éducation et d'Orientation), qui permettait la poursuite d'études après le BEPA pour bon nombre de jeunes qui venaient des maisons services et souhaitaient poursuivre vers un niveau V avant de rejoindre la vie active.

La formation phare du Cèdre était le BTA SMR, qui, au fil des différentes réformes devient Bac Pro SMR puis **Bac Pro SAPAT**. Parallèlement, la maison diversifie ses formations : la **Seconde Générale et Technologique** arrive au Cèdre en 2007, précédée du **Bac Technologique STAV** (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du vivant).

La réforme de 2014 entraîne une nouvelle cartographie des



Un cadre de vie de qualité

formations services sur le département. Ainsi, en 2015 la MFR accueille des jeunes de **3ème**, de **CAPa SAPVER** (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural) ainsi que la classe de Seconde Pro SAPAT.

Enfin, l'année 2018 marque l'arrivée du **BTSa DATR** (Développement et Animation des Territoires Ruraux).

Au fil des années, l'IREO a changé de statut, devenant MFR puis MFR-CFA depuis

2022, date depuis laquelle les formations professionnelles et le BTSa sont accessibles sous statut apprentissage.

### Une de nos spécificités : l'ouverture au monde

Depuis bientôt dix ans maintenant la MFR s'est inscrite dans une démarche d'ouverture à la mobilité pour les jeunes. Ainsi, de nombreux jeunes ont pu vivre des expériences pro-

fessionnelles en Pologne, Italie, Espagne, sur l'île de Malte ou encore en Irlande. Autant de destinations qui ont permis d'observer de vraies différences en termes de pratiques professionnelles mais aussi en termes de pratiques culturelles. Cette ouverture à l'Europe est un des piliers du projet d'association de la MFR. La Maison de l'Europe est devenue un partenaire régulier et des actions de sensibilisation à la citoyenneté Européenne sont régulièrement proposées aux jeunes.

### Les projets

Depuis l'automne, un travail approfondi de réflexion sur la réécriture du projet d'association est en cours. Il verra le jour en janvier et permettra la mise en place de nouveaux projets.

## Une nouvelle Présidente

**Bonjour Séverine, vous avez été tout récemment élue Présidente de la MFR Le Cèdre. Pourriez-vous nous parler de votre parcours et votre engagement dans l'éducation ?**

Mon engagement associatif a débuté au sein de l'association des parents d'élèves (APEL) de l'école primaire de mes filles, où j'ai occupé les postes de trésorière et de secrétaire. Cette expérience m'a passionnée et m'a ouvert les yeux sur l'importance de l'éducation. Plus tard, lorsque ma fille a intégré la MFR de Gée, j'ai découvert un environnement qui a profondément changé ma vision de la scolarité. Arrivée à la MFR "Le Cèdre", ma fille a totalement repris confiance en elle et en ses potentiels. C'est pourquoi il m'est apparu évident de m'engager pleinement dans cette institution.

**Quels ont vos principaux objectifs ?**

Je dois avouer que c'est une première pour moi et en tant



Séverine Maussion, Nouvelle Présidente de la MFR "Le Cèdre"

que Présidente de la MFR Le Cèdre, je désire m'efforcer de répondre aux attentes de chacun et de créer un esprit de rassemblement entre les différents acteurs de la MFR. Mon objectif est de favoriser la collaboration, l'épanouissement des élèves et le développement de projets éducatifs enrichissants pour tous.

Merci Séverine pour cet entretien. Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans votre nouveau rôle.

## « Estime-toi talentueux ! »

### Posons le décor !

Le 28 mars dernier, s'est tenue notre assemblée générale. C'est un temps fort annuel au cours duquel parents, administrateurs, jeunes et formateurs se retrouvent pour faire le bilan financier et des activités de la maison. Cette année, elle s'est revêtue de paillettes pour faire briller les yeux de tous ceux qui y ont assisté et qui ont pu participer à "la soirée des talents" organisée par les jeunes de la 3<sup>e</sup> A.

"La soirée des talents" est le projet de formation pédagogique d'une monitrice, Claudine Marcelin. Elle leur a proposé tout au long de l'année des activités pour développer l'estime de soi afin de créer un environnement propice à leur réussite scolaire. Cette soirée a été le point final de ces activités. Des jeunes qui étaient incapables de prendre la parole en public en début d'année, se sont produits sur la scène et ont montré qu'ils

avaient du talent. Du chant à la magie en passant par le piano ou le montage de films, nous avons été époustoufflés et émus face à ces jeunes si talentueux et courageux !

### Et la suite alors ?

Nous avons en projet de réitérer cette belle aventure les années suivantes en offrant la possibilité à tous les jeunes de la MFR de démontrer leur talent. D'ores et déjà, nous vous invitons chaleureusement à notre "soirée des talents" édition 2025 !



Et Bam, et bam ! Chant des 3eA

# À Noyant, une vie de château

Surnommé « Le Castel-Fréo », la MFR porte bien son nom.

La MFR propose des formations de la 4<sup>ème</sup> au Bac Pro, en alternance avec le statut de stagiaire et en apprentissage, et repose sur 3 socles.

## L'orientation

Nous sommes accessibles pour l'ensemble des métiers : de la mécanique, de l'agriculture, du bâtiment, de l'artisanat, du commerce, des services aux personnes.

Léo, 3<sup>ème</sup> : « Cela fait deux ans que je suis à la MFR de Noyant. Au début, j'étais timide, puis je me suis fait plein d'amis à l'internat. Je me suis fait plein d'amis, je me suis vite intégré et suis très à l'aise dans ma formation. C'est une bonne expérience. »

## Les services à la personne

« C'est un secteur où l'on n'est pas centré sur soi, on s'occupe des autres », indique



MFR de Noyant

Noémie, apprentie à l'ADMR en bac pro SAPAT. Les jeunes peuvent bénéficier de l'ensemble des infrastructures en lien direct avec la ruralité typique de notre territoire. Ce dernier est un terrain fertile à la conduite de projet et l'animation des territoires. Au delà des techniques, les compétences

attendues sont celles de la relation aux autres et de l'analyse de ses pratiques.

## La vente, le commerce

Après avoir découvert la technique en lien avec son rayon, les jeunes découvrent la caractéristique des différents

produits et définissent des argumentaires de vente. L'action commerciale reste au cœur de la formation. Les produits alimentaires, avec l'ensemble de la réglementation associée, donne une vision complète de ce que la vente peut proposer.

Arthur : « après mon CAP, j'ai pu compléter mes compétences lors de mon apprentissage en Bac et envisager un BTS après mon Bac Pro. »

L'établissement met en avant les valeurs de l'internat, de la mobilité européenne, de l'accompagnement individuel. L'équipe a à cœur d'accompagner les jeunes sur les compétences psychosociales.

Les tablées de la MFR de Noyant sont un moment fort de l'association, pour que l'ensemble des parties prenantes puissent se rencontrer, faire vivre notre association, et pour que chacun puisse cultiver ses réussites autrement !

## Des veillées ludiques !

Dans notre MFR, les soirées sont égayées.

La MFR propose différentes activités lors de nos veillées, entre 20 heures et 21 heures, chaque soir, du mardi au jeudi. Le lundi est un temps où l'on s'installe pour prendre possession de notre chambre.

Les activités proposées sont affichées dès le début de la semaine, à côté du tableau des services. Il peut être suggéré une soirée karaoké, du sport (balle aux prisonniers, base ball, ping pong, pétanque,...), des jeux de sociétés, ou encore le fameux cache cache, c'est marrant de se cacher à la MFR. N'oublions pas la veillée inversée. C'est une idée de Mme Toury, notre animatrice surveillante. On commence par l'animation et on termine par un temps de travail.

On fait également de la décoration pour les soirées d'halloween et de Noël.

Avec nous, nous avons deux encadrants : Mme Toury et un

moniteur.

Nous apprécions les veillées car cela permet de s'amuser après une journée de cours et de voir les moniteurs sous d'autres angles, en dehors des cours. J'apprécie beaucoup la veillée cache-cache. On se cache où l'on veut derrière les lits, les placards. Une équipe compte et l'autre gambade dans le château avec l'espoir de se faire trouver en dernier. Et la partie commence !

**Nolhan, Emilien, Lilian, Lanna, Léo, Ilan**



Animation de Noël

## Mobilité européenne : autonomie

Depuis 3 ans, la MFR de Noyant s'est engagée avec le consortium départemental pour faire vivre à nos jeunes de 1<sup>ère</sup> SAPAT et TCvA une mobilité en Belgique.

Certes beaucoup d'établissements pratiquent cette mobilité, cependant notre singularité réside sur le fait de vivre en autonomie et de réaliser pleinement 3 semaines de stage dans un pays étranger.

Les jeunes pratiquent une période en autonomie sans la présence de référents de la MFR ou de parents. Les jeunes vivent trois semaines en sous-groupe classe, dans deux gîtes. Puis, ils s'organisent avec les transports en commun pour se rendre en stage.

Sont-ils réellement seuls ? Non, les propriétaires des gîtes sont à proximité. Nos moniteurs, Mr Martin et Mme Forgeard sont présents 3 jours en début puis en fin de séjour pour la mise en route et le bilan de cette mobilité (option pour le bac). Sans parler du lien avec les réseaux sociaux qui ont une

utilité avérée dans ce contexte.

Ils sont préparés dans la mise en place de leurs menus sur 3 semaines, à gérer un budget ensemble, à gérer les courses, le linge,... Bref, tout ce qu'ils font déjà à la maison ! Ils préparent leurs sorties le week-end pour découvrir le patrimoine de la Belgique, ses baraques à frites, sa grand place, .....

Au retour, c'est donc l'invitation à participer au voyage qui gagne nos jeunes et leur famille après nombre de questionnement avant le départ.-

Une expérience riche partagée en AG pour donner envie à la promotion suivante et de gagner à l'occasion des points précieux pour le Bac.



En route pour la Belgique.

# Conseiller en insertion : l'accompagnement

L'intégration d'un Conseiller en Insertion Professionnelle (CIP) au Centre de promotion (CFP) des Maisons Familiales Rurales MFR de Gennes apporte plusieurs avantages très significatifs :

**Un accompagnement personnalisé :** Un CIP offre un suivi individualisé aux apprenants pendant leur parcours de formation, les aidant à définir leurs projets personnels et professionnels et à surmonter les obstacles à l'insertion. Des entretiens individuels réguliers sont proposés tout au long du parcours de formation, dans le but de sécuriser les étapes de l'insertion professionnelle.

**Des ateliers collectifs :** Les ateliers animés par le CIP permettent d'offrir des outils aux apprenants, sur diverses problématiques identifiées qu'elles soient professionnelles ou sociales. En fonction des groupes et des demandes exprimées, le CIP adapte et propose des ateliers collectifs, sur des thématiques comme : « Le budget », « La mobilité »,



Le CFP de Gennes.

« L'alimentation », « Les addictions », « La gestion du stress », etc...

**Renforcement des compétences :** Le CIP aide les apprenants à développer des compétences essentielles pour accéder au marché du travail, telles que la rédaction de CV, l'identification et la valorisation des compétences transversales, les méthodes de recherche de stage et d'emploi, la préparation aux entretiens.

## Soutien aux publics en difficulté :

Le CIP est formé pour accompagner les publics sans expérience, les personnes en situation de handicap, et ceux sans qualification, en leur offrant des solutions adaptées à leurs besoins spécifiques. Il travaille en partenariat avec les services sociaux et les associations d'insertion du territoire.

## Complémentarité et cohésion d'équipe :

La présence d'un CIP permet de renforcer la cohésion de l'équipe pédagogique en apportant une expertise complémentaire et en travaillant en synergie avec les autres membres de l'équipe.

En somme, un CIP dans une MFR est un atout majeur pour maximiser les chances de succès de nos apprenants et favoriser leur insertion durable dans le monde professionnel.

**Un réseau de professionnel :** Grâce à son réseau, le CIP peut faciliter les contacts avec les employeurs locaux et les organismes de formation, ouvrant ainsi des opportunités supplémentaires pour les apprenants. Le CIP fait le lien avec les tuteurs de stage pour s'assurer de la posture professionnelle, et il assure également un suivi post-emploi à la suite de la formation.

## Stéphanie, ses larges missions

### Quel est ton parcours professionnel ?

Après 20 ans de carrière professionnelle en commerce alimentaire et suite à un bilan de compétences en 2022, je décide de me reconverter dans le domaine social. Dans le cadre de cette reconversion professionnelle, j'ai suivi la formation de CIP, et passé mon titre pro en mai 2024. Pendant mon parcours de formation, j'ai eu la chance d'être accueillie en stage, pendant 4 mois, à la MFR Le Verger. À la suite de cette riche expérience, la création du poste de CIP m'a offert la possibilité de concrétiser mon projet professionnel.

### Quelles sont tes missions ?

Aujourd'hui, mes missions sont très larges. Je dispose d'une grande liberté d'actions dans mes accompagnements, individuels ou personnalisés, mais également des ateliers collectifs, en fonction des besoins. Le recrutement fait partie de mes missions. J'anime notamment des infor-

mations collectives sur nos différentes formations de l'hôtellerie et du paysage, et j'effectue les entretiens de recrutement. J'accompagne les apprenants dans leur recherche de stage ou d'emploi. Dans le but de créer des partenariats, la prospection auprès des professionnels, sur les territoires Saumurois et Angevins, est essentielle. Ce vivier me permet d'anticiper les besoins en recrutement des employeurs, et d'avoir toujours, comme objectif, l'insertion professionnelle de nos apprenants.



CIP.

## Des formations riches et variées

Le centre de formation Le Verger est reconnu pour son expertise dans deux secteurs clés : les métiers du paysage et ceux de l'hôtellerie/tourisme.

Le Verger propose deux formations dans le **domaine du paysage** :

Un titre professionnel d'Ouvrier du Paysage de niveau 3.

Un titre de Technicien des Jardins et Espaces Paysagers de niveau 4, délivré par l'Union des MFR.

Pour la deuxième année consécutive, le centre a également élargi son offre en accompagnant des stagiaires dans la découverte des métiers de l'agriculture grâce à un dispositif de formation baptisé PASS Agri.

Le centre propose une gamme variée de diplômes en **hôtellerie** :

Un titre professionnel et un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) d'Employé d'Étages, tous deux de niveau 3.

Un CQP Réceptionniste et une Mention Complémentaire Accueil Réception de niveau 4.

Un Titre à Finalité Professionnelle en tant que Serveur en Restauration, également de niveau 3.

Pour la plus grande fierté des administrateurs et de l'équipe, Le Verger a lancé en septembre 2023 un nouveau programme de formation pour de **futurs vanniers et vannières**, proposant un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) ainsi que des modules spécifiques.

Avec une offre de formations diversifiée et adaptée aux besoins du marché, le centre de formation Le Verger s'affirme comme un acteur majeur dans le développement des compétences professionnelles dans ces secteurs d'activité.



La vannerie au CFP.

# Au cœur de l'Innovation pédagogique

S'adapter aux besoins du territoire et à la mutation de la formation professionnelle.

## Priorité à l'alternance

Le Centre de Formation « Le Petit Bois Chauvigné » est spécialisé dans la formation des jeunes apprenants et adultes. Créée en 1989, et membre du réseau MFR, cette association s'est développée et a su s'adapter progressivement aux besoins de son territoire notamment dans le secteur de l'agriculture, de la gestion commerce, de l'hôtellerie-restauration et de la restauration collective. Les fondateurs des MFR ont mis en œuvre une méthode pédagogique reposant sur une approche en deux temps : d'abord sur le terrain, privilégiant l'action et la motivation ; puis à l'école, favorisant la mise en commun et la réflexion. Ils ont ainsi introduit une formule pédagogique aujourd'hui largement reconnue : **l'alternance**.

## De nouvelles perspectives

Par suite des changements de perspective sur la formation professionnelle, le centre s'adapte et propose à partir de la rentrée 2024 un pôle tourisme et hôtellerie avec en offre de formation le BTS Management Hôtellerie Restauration en alternance de niveau 5.

Les entreprises permettent de pouvoir faire évoluer nos formations. Ainsi, le titre professionnel « Assistant de Gestion des Petites Entreprises » détenu par le centre de formation de Jallais a été révisé pour coller au plus près des besoins des entreprises du territoire. Il est visé par France Compétences et est de niveau 5.

## Parcours adaptés

Le Centre propose ses formations en format long, en blocs de compétences ou en micro-formations. Sous l'impulsion

d'une nouvelle direction et d'une équipe dynamique, le centre de formation de Jallais va à la rencontre des entreprises du territoire pour proposer ses services et présenter ses novations pédagogiques.

A moyen terme, l'équipe vise à créer des parcours hybrides pour permettre à tous et à toutes de se former en blocs de compétences et créer sa propre identité professionnelle.

## Les CAPA en action

Les apprenants de la filière CAPA « Métiers de l'agriculture », Noham, Gwendal et Aurélien, ont été chargés de fabriquer un banc lors de leur examen pratique. Ce projet leur a permis de découvrir les bases de la maçonnerie.

Fabrice Lecointre, du CFP de Gennes, a apporté son soutien pour les initier à ce métier. Les réactions positives du groupe soulignent le succès de cette expérience. « Une très bonne



Pratique de la maçonnerie

expérience avec des jeunes motivés. Et une belle réalisation pour un travail collaboratif d'apprentissage de la maçonnerie », précise Fabrice - « C'était génial. J'ai appris beaucoup de choses en réalisant ce projet », ajoute Gwendal.

## Courir pour l'école au Sénégal

Stéphanie Diot : responsable de formation de la filière Entrepreneurat au centre de formation de Jallais depuis 20 ans et référente VAE depuis septembre 2024.

Depuis 3 ans, je fais partie du jury afin de délivrer le titre de « Formateur Professionnel d'Adultes ». J'ai aussi des passions, en l'occurrence la course à pied. J'ai voulu combiner ma passion pour la course avec un engagement pour une cause en lien avec la scolarisation des enfants.

Dans ce cadre, avec 4 amies, nous avons participé à la course des Sénégalaises, une course 100 % féminine en faveur de la scolarisation d'enfants du Sénégal.

Avant de décoller, nous devons récolter 23 kg de fournitures scolaires chacune. Nous avons parcouru 50 km en 5 étapes sur 5 jours à travers la savane et la brousse dans la vallée du Simal. A la fin de chaque étape, nous visitons une école pour distribuer nos fournitures scolaires.

Pour nous permettre de partir, nous devons faire appel à des sponsors. Le Centre de Formation de Jallais et la MFR La Saillerie à Angers ont fait partie de nos sponsors. Ces 2 associations m'ont beaucoup soutenue et encouragée lors de ce dépassement de soi.

C'est inspirant de voir comment les partenariats entre différents acteurs peuvent avoir un impact positif sur les communautés, même à l'échelle internationale.

L'engagement envers l'éducation et le bien-être des autres est une source d'inspiration pour tous.



Course des Sénégalaises

## Délices et apprentissage

### Une journée créative

Lors de sa journée portes ouvertes du 16 mars 2024, le Centre de Formation Le Petit Bois Chauvigné a accueilli les enfants en leur offrant une animation pâtisserie, Déco Cupcakes et Déco Cakes Pops. Dans la cuisine du centre, les jeunes ont pu exprimer pleinement leur créativité, sous la supervision de l'équipe composée de Fabrice Prud'homme, Jennifer Juré et Fanny Paunet.

Les retours enthousiastes des parents témoignent de la réussite de cette journée : « Super moment passé, Lenny était ravi. A refaire ! » et « Merci à vous, c'était génial ! »

Cette même cuisine est au cœur de l'action au quotidien, préparant des repas pour les écoles des communes environnantes de Jallais.

### Vers de nouveaux horizons

De plus, elle constituera le lieu d'apprentissage pour les

futurs Cuisiniers-Gestionnaires en Restauration Collective, ce qui ouvre de nouvelles perspectives dans le secteur culinaire. Une nouvelle session de cette formation a débuté en fin d'année.

Elle vise à former les maîtres et maîtresses de maison familiale rurale.



Atelier pâtisserie - matinée

# 70ème anniversaire de la FD MFR 49

Mercredi 4 Décembre 2024

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Maine-et-Loire





**PRIX LITTÉRAIRE - 04 avril 2024**



**AG FD MFR 49 - 11 avril 2024**



**Forum International - 16 mai 2024**



**Soirée des équipes - 4 juillet 2024**

# FORMATIONS PAR ALTERNANCE POUR JEUNES & ADULTES

DE LA 4ÈME AU SUPÉRIEUR



# PORTES OUVERTES

SAMEDIS  
18 JANVIER &  
15 MARS 2025  
DE 9H À 17H\*

*19 établissements de formation à votre disposition !*



[www.mfr49.org](http://www.mfr49.org)

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

— Maine-et-Loire —

*Établissements privés associatifs en contrat avec l'Etat.*

\* avec ou sans rendez-vous,  
n'hésitez pas à nous contacter !