



REUSSIR AUTREMENT

www.mfr29.fr

Le journal des jeunes

des Maisons familiales rurales du Finistère

Journal
des LYCÉES

avec le soutien de
**ouest
france**

14 038



MFR de Poulhan-sur-Mer

Numéro 3 - janvier 2012

page 2



MFR de Flumergol

Création d'une boutique en ligne.

page 6



MFR de Flabennec

Yannick, en pleine construction paysagère.

page 11



IFREO de Lesneven

4^e et 3^e, premiers pas dans les formations par alternance.

Six ans à la MFR de Rumengol! Qui l'aurait parié ?

Benjamin et Marc ont été élèves en BEPA, Bac Pro, et sont étudiants en BTS à la MFR. Ils nous ont fait part des progrès accomplis depuis leur arrivée. Marc: «Pour Benjamin et moi, les relations se sont énormément améliorées avec nos familles grâce à nos résultats scolaires, notre réussite aux examens et à l'internat. Quand on est ado, on n'aime pas trop avoir ses parents «sur le dos», mais nous étions contents de les revoir le vendredi! La vie familiale a été très vite plus agréable.»

Benjamin: «À ma sortie du collège, je ne pensais pas aller en BTS, l'idée a fait son chemin. Avant, les enseignants me faisaient souvent des remarques négatives et j'étais démotivé.

Ici, l'équipe pédagogique est moins nombreuse et plus proche des jeunes. Grâce à son regard bienveillant, j'ai acquis de l'assurance et gagné en autonomie avec les études surveillées du soir. Maintenant que je suis en BTS, je pense être capable de travailler seul. Les exercices oraux m'ont aussi permis d'améliorer cette confiance en moi. Ainsi j'ai pu dépasser ma timidité.»

Marc: «J'ai surtout fait des progrès dans la rigueur pour le travail personnel. Je n'étais pas très ponctuel au début de ma formation, probablement par manque de motivation! Je suis d'accord avec Benjamin sur l'autonomie et la proximité des formateurs. La vie à l'internat a été aussi une «révéla-



Du BEPA au BTS, Marc et Benjamin, six ans à la MFR

tion». Elle favorise la solidarité entre élèves. Je n'avais pas l'habitude de participer à des

tâches ménagères... Au début, cela ne me plaisait pas du tout. Finalement, c'est normal

de ranger et nettoyer ce que nous salissons alors que nous ne le faisons pas toujours chez nous! Après mon Bac je suis parti mais un an plus tard j'étais de retour. L'alternance est une formule qui me convient avec les stages. J'ai appris un métier dès le BEPA qui m'a permis de travailler en saisonnier grâce aux stages. J'ai un CV bien rempli avec des expériences très variées. J'ai progressé dans les responsabilités qui me sont confiées. Je peux remplacer un chef de rayon en grande surface. Benjamin et moi envisageons de poursuivre nos études vers une Licence Pro en contrat de professionnalisation afin de continuer dans un système en alternance.

Marc et Benjamin.

Les Term' se lancent dans l'E-Commerce

Les jeunes de la classe de terminale Bac pro vont réaliser une boutique en ligne. Ils devront créer leur boutique, la faire vivre afin qu'elle soit facile et agréable à utiliser pour les clients, sans oublier les aspects de communication: newsletter, promos, nouveaux produits. Une fois créée, la boutique doit pouvoir être mise en ligne et fonctionner comme une «vraie»: gamme de produits proposés adaptée à la demande, moyens de paiement et de livraison variés. Les jeunes vont également ef-

fectuer un stage dans une entreprise qui possède un site de vente en ligne. Ensuite, des interventions sont programmées: une banque pour la réglementation des moyens de paiements, La Poste pour tout ce qui concerne les envois, deux témoignages de créateurs de boutique sur Internet, un webmaster. Finalement une visite d'une entreprise de vente en ligne.

Cette activité est menée en interdisciplinarité. En effet, les élèves vont devoir faire appel à leurs connaissances en an-

glais, mercatique, gestion et droit. Ce dernier point est particulièrement étudié dans les cours d'informatique: la réglementation liée à l'informatique et aux libertés ainsi que la gestion de la E-Réputation avec la création d'une page Facebook pour leur boutique.

Lorsque les jeunes seront dans le monde professionnel, ils auront ainsi des notions qui pourront leur permettre de mettre en pratique ce travail scolaire.

Catherine GARNIEL et Anne-Marie DE GUERDAVID.

Vraiment du plaisir, mais aussi de la fierté

J'espère qu'en parcourant, ce numéro du journal des MFR du Finistère vous aurez, comme moi, plaisir à découvrir des jeunes passionnés, plein d'entrain qui sont fiers de ce qu'ils vivent. Quel que soit le secteur professionnel, commerce, services aux personnes, agriculture, cheval, mécanique, horticulture, les jeunes, les adultes aiment ce qu'ils font. Nous les sentons impliqués chez leur maître de stage, avides d'apprendre, de se former à un métier. Ils n'hésitent pas à découvrir d'autres techniques, d'autres régions, puis d'autres horizons en par-

tant à l'étranger. Les formations par alternance, bien menées, conduisent à la réussite. En 2011 dans le Finistère, tous niveaux et tous secteurs confondus, 943 «jeunes» ont passé un examen, 850 l'ont réussi soit plus de 90%. Les pourcentages d'insertion professionnelle sont tout aussi excellents. Vraiment les formations par alternance sont une voie de réussite, une voie qui forme de professionnels compétents, bien dans leur peau et qui réussissent.

Vincent MATHIEU, directeur départemental.



Création d'une E-boutique par la classe de Terminale Bac Pro.



Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil, 35 051 Rennes Cedex
Tél.: 02 99 32 61 04, jd@journaldeslycees.fr



Fédération Départementale des Maisons Familiales Rurales du Finistère

5 allée Sully, 29322 Quimper Cedex
Tél. 02 98 52 48 22
Mail: fd.29@mfr.asso.fr – Site: www.mfr29.fr

Directeur de la publication: Vincent Mathieu

Réalisation: Bayard Service Édition Ouest – Tél.: 02 99 77 36 36

Imprimerie: LBC (61 Tourouvre)

Papier: 80 g terraprint couché mat PEFC

(ce papier est fabriqué à partir de bois issu de forêts gérées de façon responsable)



Venez, vous verrez c'est super!

Le bac pro SAPAT (Services aux personnes et aux territoires) remplace depuis la rentrée le BEPA Services aux Personnes. Il se prépare après une classe de 3^e.

L'objectif est d'accompagner le jeune dans la construction de son projet professionnel. Chacun va, au cours des trois ans effectuer des stages dans différents secteurs professionnels, tels que la petite enfance, les personnes dépendantes, la restauration collective, les services aux entreprises et aux collectivités. Les jeunes peuvent ainsi appréhender l'ensemble du spectre des activités liées aux services à la personne en tenant compte de la dimension locale et des ressources du territoire dans lequel ils exercent.

Au terme des trois années de formation et après l'obtention de leur diplôme, les jeunes peuvent travailler dans les

métiers du domicile et dans les structures à vocation sanitaire et sociale, touristique et commerciale. Les jeunes peuvent également poursuivre en formation Post Bac, intégrer une école professionnelle ou une préparation aux concours.

Fanny peux-tu nous dire pourquoi tu as choisi cette formation ?

«L'année dernière j'étais déjà à la MFR. J'ai goûté à l'alternance, ce qui a permis de confirmer mon choix professionnel. Le suivi, l'encadrement et le soutien que l'on a à la MFR m'ont séduite.»

Que peux-tu dire de la formation que tu découvres ?

«C'est une formation plus technique et complexe que je croyais. Nous avons beaucoup de notions à connaître. Heureusement, les stages

nous permettent de souffler un peu, tout en nous permettant d'illustrer concrètement ce que l'on a vu en cours. À la MFR, un accent particulier est mis sur l'ouverture au monde. Nous aurons, chaque année, la possibilité d'aller voir ailleurs comment ça se passe. Cette année, nous sommes allés en Espagne pendant une semaine. L'année prochaine, nous devons aller en Roumanie pour trois semaines. Et en terminale, nous irons faire un stage solidaire en Afrique, pendant un mois. En cette période de crise, c'est important de ne pas se renfermer sur nous-mêmes. Voir ce qui se passe ailleurs est très riche humainement et professionnellement.»

Veux-tu dire autre chose ?

Oui, venez, vous verrez, c'est super!

Ludivine JOGUET.



Pratiques professionnelles, un entraînement avant les stages.

MFR-Saint-Renan-2011-2012-2

Trouver un métier, facile!

Les 4^e et 3^e à la MFR sont des classes d'orientation. Le jeune peut faire au moins deux stages par an dans des secteurs d'activités variés: paysagisme, coiffure, bâtiment, métiers de bouche ou services à la personne, etc. Les jeunes qui cherchent leur orientation peuvent ainsi confronter l'idée qu'ils ont du métier et la réalité du terrain. Mme Le Borgne, formatrice, témoigne: «**Souvent, ils quittent le collège car ils s'ennuient. Ils veulent aller travailler. C'est ce qui les attire à la MFR. Ils font des stages dans différents métiers qui les intéressent. Puis**

choisissent. Tout est mis en œuvre, ici, pour donner une vision la plus large possible des secteurs professionnels accessibles à nos élèves. Les visites de stage, les interventions de professionnels, les échanges entre tous les partenaires facilitent leur choix et leur permettent de donner du sens à leur action. Après la MFR, nos élèves s'orientent vers un CAP, une seconde professionnelle, par la voie scolaire ou par l'apprentissage, en temps plein ou en alternance».

Ludivine JOGUET.



Tous les secteurs professionnels sont accessibles, ici la découverte de la restauration collective.

MFR-Saint-Renan-2011-2012-3

Bac pro très ouvert en SMR

Le Bac pro Services en milieu rural se prépare en deux ans, après l'obtention d'un BEP Services aux personnes, BEP Carrières sanitaires et sociales ou d'un CPA Services en milieu rural. Les jeunes font des stages dans deux ou trois entreprises différentes telles que des structures d'accueil des personnes, de la petite enfance au grand âge, dans des secteurs professionnels en lien avec leur projet professionnel: en animation, au sein de la vie locale, tourisme, commerce de proximité. Les stages sont très formateurs: les jeunes sont

confrontés à des cultures très différentes de la leur et s'ouvrent ainsi au monde extérieur. Des visites dans différentes entreprises sont organisées et des intervenants extérieurs viennent partager leurs compétences professionnelles.

Les jeunes à l'issue de leur formation obtiennent un diplôme de niveau IV et peuvent être embauchés dans des collectivités, des organismes de services, des structures d'accueil. Ils peuvent également poursuivre les études en BTS, entrer en école professionnelle ou préparer des concours.



Le stage permet de mieux appréhender son environnement.

MFR-Saint-Renan-2011-2012-4

Se préparer au concours

Depuis deux ans, la MFR met en place une préparation à l'oral pour les concours d'entrée aux écoles d'auxiliaire de puériculture et d'aide soignant. Cette formation est ouverte aux personnes de plus de 17 ans, aucun diplôme n'est requis pour se présenter. L'inscription se fait sur dossier et entretien. La formation se déroule sur un jour à un jour et demi par semaine, de septembre à février, soit 120 heures de formation pour les aides soignantes et 171 heures pour les auxiliaires de puériculture et fait appel à de nombreux professionnels. Les stages sont possibles durant la formation. Les stagiaires peuvent se restaurer à la MFR



Se tenir informé, cela s'apprend

et être hébergés si besoin. Avec plus de 90 % de réussite, on peut être satisfait.

MFR-Saint-Renan-2011-2012-5

Travailler en groupe

Depuis une dizaine d'années, la MFR prépare aux concours d'entrée aux écoles sociales et d'infirmiers. Cette formation a été ouverte pour répondre aux besoins des personnes qui ont du mal à se préparer seules. Elle est accessible aux titulaires du Baccalauréat pour les concours d'infirmier, d'éducateur spécialisé, d'assistant de service social ou d'éducateur de jeunes enfants. Elle se déroule de fin septembre à début mars à raison de deux jours et demi par semaine, soit 300 heures de cours en tout. Un réel investissement dans le travail personnel est nécessaire. L'association de profession-



Les petits groupes facilitent le travail

nels et la possibilité d'effectuer des stages sont des atouts supplémentaires pour l'oral. Là aussi, les stagiaires peuvent se restaurer à la MFR et être hébergés si besoin.

MFR-Saint-Renan-2011-2012-6

Stage hors région, à la découverte du métier

Dès la classe de seconde agroéquipement, la MFR d'Elliant incite tous les élèves à effectuer un stage en exploitation laitière d'une durée de 15 jours. Cinq élèves, aujourd'hui en terminale, nous font part de cette expérience passée qui a été déterminante pour leur orientation et leurs projets professionnels.

«**J'ai effectué mon stage dans une ferme de 50 vaches laitières Prim'holstein de 150 hectares**» témoigne Hervé Mener. «**Le propriétaire, passionné de génétique, m'a donné envie de poursuivre dans cette exploitation pour mieux appréhender le domaine des vaches de race laitière; j'ai donc quitté mon lieu de stage initial pour rejoindre cette exploitation. J'y suis toujours aujourd'hui**».

Ce stage a pu aussi être, pour certains, une totale découverte et l'occasion de passer outre ses préjugés comme pour Cédric Le Gac : «**Je n'aimais**



Stage en exploitation laitière

pas trop la traite, je connaissais davantage le travail du

sol. Au fil des jours, j'ai pu apprendre cette technique

et apprécier de plus en plus ce moment». Le choix d'orien-

tation en fin de seconde est, pour certains élèves, problématique. Alexandre Le Lay se destinait à un bac professionnel maintenance des matériels agricoles, il a pu revoir ses choix : «**En seconde, mon stage en garage ne me plaisait plus, j'ai compris que ma passion allait devenir mon métier**».

Thomas, en stage sur l'exploitation familiale, s'est rendu compte de la charge de travail et des responsabilités inhérentes au métier. Malgré cela, il reste déterminé. «**Cette expérience ne m'a pas fait changer d'avis sur la voie que j'ai choisie**».

Cette détermination se retrouve aussi chez Alexandre qui souhaite poursuivre l'an prochain un BTS ASCE pour pouvoir s'installer comme agriculteur.

Carol GUIGARD, formatrice

On dirait le sud...



«En février dernier, je suis parti à la découverte du Gard. Le climat était très changeant, de -7 °C au petit matin jusqu'à 18 °C en fin de journée; c'était très différent de notre climat!

J'ai pu me familiariser avec la race des vaches Salers sur une exploitation en agriculture biologique.

Le courant est tout de suite passé avec les exploitants qui m'ont fait remarquer mon accent breton, nous avons bien ri.

Le bilan de ce stage est très positif, tant sur le plan professionnel qu'humain.»

Guillaume, terminale Bac Pro agroéquipement

Voyage en Haute-Marne



«Je suis parti durant 15 jours à la découverte de la Haute-Marne lors de mon stage hors-région. J'ai choisi une grande entreprise agricole qui est également une grande ferme céréalière pour y découvrir un maximum de nouvelles techniques agricoles et ramener cette expérience en Bretagne. J'ai pu également prendre contact avec les jeunes du village voisin où un bal était organisé, j'y ai passé une soirée inoubliable. En définitive, ce stage m'a permis de découvrir une région inconnue avec ses spécificités, ce qui m'a enrichi.»

Raphaël, terminale Bac Pro agroéquipement.

Gastronomie Picarde



«J'avais envie de découvrir la Picardie depuis longtemps; je me suis donc rendu en stage dans la Somme au mois d'avril dernier. J'y ai découvert la plantation de la pomme de terre, le triage ainsi que la mise en sacs dans une exploitation de grande culture de la région. Cette expérience a été très bénéfique sur le plan professionnel et a été l'occasion d'agréables rencontres... gustatives! Je me suis notamment régalé de la spécialité de la région: le gâteau battu.

Ce type de stage nous permet de sortir de notre quotidien et de prendre sur nous pour nous dépasser.»

Steeve, terminale Bac Pro agroéquipement.

Au port de Saint-Nazaire



«Lors de mon stage hors région, j'ai été accueilli par une entreprise de travaux agricoles à Muzillac en Loire-Atlantique. Durant une semaine, j'ai travaillé au port de Saint-Nazaire en effectuant le transport de soja qui provenait du Brésil. J'ai été impressionné par la grandeur du port et tous les porte-containers. C'était une expérience exceptionnelle qui m'a fait découvrir différentes façons de travailler et découvrir des paysages magnifiques. L'ambiance familiale au sein de l'entreprise était telle que mon souhait serait d'y retourner travailler en saison.»

Jordan, terminale Bac Pro agroéquipement

Ovins et froid lorrain



«La Lorraine est une région au climat très rude, surtout à la fin du mois de janvier. J'ai pu m'en apercevoir à mes dépens. Heureusement que la gastronomie locale m'a réconforté.

Je me suis rendu à Rhodes, petit village de 50 habitants au bord d'un lac.

Malgré cela, mon stage en exploitation d'ovins a été très plaisant. Je ne connaissais pas ce genre d'élevage et s'occuper de 600 brebis n'est pas une mince affaire. J'ai pu également découvrir et manipuler énormément de matériel et sympathiser avec le maître de stage très conciliant. Il a pris le temps de me faire visiter Sarrebourg.»

Alain, terminale Bac Pro agroéquipement

Alternance et métiers : quelle synergie ?

Ils ont choisi de suivre leur formation en Maison familiale rurale. C'est très souvent le stage qui participe à la décision de ce choix. Le rythme, deux semaines à l'école puis deux semaines aux côtés d'un professionnel plaît aux élèves. Bien sûr, **«cela fait moins de temps à l'école»**, clament-ils tous en cœur. Mais cette formule est-elle également plébiscitée par les professionnels, qui se transforment donc deux semaines par mois en **«maîtres de stages»**.

La classe de seconde Production animale a donc interrogé les professionnels. Il s'agissait de leur demander si cette alternance, sur un temps relativement long (souvent plusieurs semaines), est pertinente à leurs yeux pour se former face à l'évolution constante du métier.

Ainsi, pour eux, **«il n'y a pas de gros décalage entre l'école et le stage»**, **«quand le jeune arrive sur le marché du tra-**



Le stage est idéal pour échanger régulièrement sur les pratiques

vail, il est prêt à s'adapter». Un autre professionnel insiste sur le fait que cette formule de stage offre **«un plus en terme d'ouverture, de découvertes**

d'autres pratiques. Cette alternance sur un temps long laisse la possibilité de se questionner sur tous les aspects du métier».

Le maître de stage de Louis a sensiblement la même opinion. **«Venir souvent en stage permet de mettre en pratique systématiquement**

ce qui a été vu à l'école seulement quinze jours avant. Le stagiaire peut alors poser des questions dans les deux sens. Cela me permet aussi de voir l'évolution du stagiaire de stage en stage, d'avoir le temps d'apprendre des techniques. C'est vraiment un avant-goût du métier, avec ses avantages et ses inconvénients».

Pour le professionnel qui accueille Dorian en stage, **«le maître de stage partage avec le stagiaire les décisions prises et motive le pourquoi du comment»**.

Pour conclure, on peut citer les maîtres de stage de Patricia et de Jordan qui, respectivement, affirment que **«être en stage si souvent permet de pratiquer la théorie»** et que, **«l'avenir va vers une agriculture de plus en plus technique et exigeante, il faudra donc se donner les moyens de suivre cette évolution»**.

L'avis des professionnels sur l'alternance

En quoi la formation par alternance proposée par les MFR permet-elle de s'adapter au monde professionnel et à ses évolutions ?

Telle est la question que nos envoyées spéciales, élèves en seconde SAPAT à la Maison familiale de Morlaix, ont posée à leurs maîtres de stage respectifs en petite enfance. Pour Mme Guillou, professeur des écoles à Louanec (22), et maître de stage de Léa Frenet, ce type de formation présente des qualités évidentes : **«Je pense que ta formation par alternance joint la pratique,**

lorsque tu es en stage, à la théorie au centre de formation. En discutant et en travaillant avec nous, tu apprends le métier tout en te tenant informée de ses dernières évolutions, ce qui te permet de coller à la réalité de la profession et de ses exigences.»

Aussi, ce mode de formation lui paraît un choix judicieux **«car, si finalement ce métier ne te convient pas, tu t'en rendras compte très vite lors de tes stages... C'est une bonne chose car tu es mise tout de suite dans le bain en travaillant en structure ! Tu sais**

donc à quoi t'attendre !».

Vision partagée par Mme Bonetti, maître de stage de Jade Neves, à Brest (29) : **«La formation en alternance permet de mettre en application les contenus théoriques, de les confronter aux réalités, de les préciser, de les réadapter en fonction de la diversité des situations rencontrées, de les faire évoluer ; les deux aspects de la formation doivent se compléter et s'enrichir mutuellement.»**

Propos recueillis par Léa FRENET et Jade NEVES.

Animation au festival



Les élèves assurent l'animation d'ateliers au festival de l'agriculture de Morlaix.

Accueillir régulièrement des enfants des écoles primaires de Morlaix communauté est devenu presque une routine pour les élèves de la Maison familiale. Cette opération «découverte de la ferme», proposée à l'ensemble des écoles, rencontre un réel succès auprès des institutrices. Tous les élèves de CP de Morlaix communauté sont donc invités tous les ans par l'organisation et Morlaix Communauté.

Tous les élèves présents ont été mis à contribution pour nous aider à organiser cette manifestation d'une manière festive

mais aussi professionnelle. Les jeunes assurent l'organisation d'un atelier, de la première prise de contact avec les professionnels jusqu'à la création de l'animale. Cette opération «découverte de la ferme», proposée à l'ensemble des écoles, rencontre un réel succès auprès des institutrices. Tous les élèves de CP de Morlaix communauté sont donc invités tous les ans par l'organisation et Morlaix Communauté. Cette collaboration avec les professionnels reste un réel tremplin vers la prise de responsabilités.

Yann CASTELOOT.



Cindy, élève de 2de SAPAT, sur son lieu de stage.

Stage en Hollande, expérience unique

À la rentrée 2007, l'équipe pédagogique de la MFR de Plabennec est aux prises avec cette question : comment relancer l'intérêt des élèves de Bac Pro pour l'apprentissage de l'anglais.

Des «voyages d'étude» en Angleterre ont déjà été organisés, mais leur durée était trop courte pour qu'ils constituent de véritables «bains linguistiques». L'expérience de la langue ne sera prégnante que si elle entretient un lien étroit avec l'orientation professionnelle. D'autant que le Conseil régional fait campagne auprès des établissements scolaires, pour faire connaître ses dispositifs en faveur de la mobilité des jeunes – les bourses Télémaque notamment – et il s'agit de les mettre à profit. Chaque année, en avril/mai, les élèves de 1^{re} effectuaient un stage d'un mois hors région : celui-ci se déroulerait désormais à l'étranger. Mais où? Les Pays-Bas, première plate-forme européenne de



À vélo, le long des canaux à Boskoop.

production et d'exportation de produits horticoles semblaient parfaits.

«Avant mon départ, je me disais que ça ne serait pas fa-

cile... Que dans l'entreprise, on aurait du mal à se comprendre, et qu'on ne serait peut-être pas gardées. Mais finalement, ça s'est très bien

passé. Ça m'a amenée à réfléchir sur quelque chose qu'on n'a pas découvert, qu'on n'a jamais vu», explique Anaïs.

L'acquisition de l'autonomie est aussi importante. Un mois loin de la maison, c'est faire ses courses, se préparer à manger, faire sa lessive, se muscler les mollets sur les grands vélos néerlandais ou prendre l'Intercity.

«Cette expérience m'a beaucoup apporté : j'y ai rencontré des gens adorables, généreux, ayant la joie de vivre ; des connaissances, autant sur le pays que sur les plantes. C'est un pays zen. Il y a beaucoup de respect et de partage. C'est une expérience que je n'oublierai pas», témoigne Fanny.

C'est enfin, lorsque certains sont prêts à renouveler l'expérience par leurs propres moyens, que l'on mesure l'impact de cette démarche pédagogique : **«J'ai eu le plaisir d'y retourner durant l'été pendant six semaines. Un voyage qui s'est très bien déroulé.»** souligne Aron.

Géraldine LECOQ.

Une qualification rare à Plabennec

Le Certificat de spécialisation en constructions paysagères est aujourd'hui une qualification rare, très prisée des paysagistes. L'ouvrier qualifié spécialisé exerce son activité dans des entreprises de paysage. Il est polyvalent et assure des tâches d'entretien et d'aménagements paysagers. Il occupe, en général, le poste de chef d'équipe ou d'adjoint au chef d'équipe ; il a également une fonction de formateur, de gestion de chantier au sens technique et économique. Il conseille le client. Principalement destinée aux titulaires du Bac Pro travaux pay-

sagers, la formation apporte un complément très technique aux candidats.

En effet, la clientèle ne conçoit plus un jardin d'agrément sans les éléments décoratifs ou fonctionnels que sont les allées pavées, les murets en pierres, les kiosques ou pergolas, les terrasses et clôtures en bois, et parfois, une cascade d'eau ou un bassin. Bien souvent, le budget de la maçonnerie dépasse celui du végétal.

Résultat d'enquête effectuée auprès des apprentis : Les activités de formation les plus attendues sont les ter-

rasses en bois, l'irrigation, l'implantation de chantier, le béton désactivé, les murets et les bassins et cascades.

La majorité des apprentis viennent compléter ou perfectionner leur formation précédente.

La première motivation reste l'attrait de la technicité pointue très reconnue en entreprise. Enfin l'acquisition d'une autonomie nécessaire à la prise de responsabilités démontre l'envie d'une ascension en entreprise.

Gildas DOURMAP.



La pose de pavés : une technique de précision.

Deux élèves aux Olympiades



Pierre Gouez et Géry Caradec, élèves de terminale Bac Pro, se sont distingués aux présélections des Olympiades des métiers.

Les Olympiades des métiers sont, tous les deux ans, une occasion unique pour de jeunes professionnels de tous les secteurs de l'économie de comparer leurs compétences et savoir-faire à l'échelle mondiale participant à la valorisation des métiers et des formations professionnelles.

En France, afin de permettre à un maximum de jeunes de tenter leur chance d'intégrer l'équipe de France des métiers, qui représente les couleurs de notre pays à l'international, le comité français des Olympiades des métiers a mis en place un processus

de sélection au niveau régional et national en s'appuyant sur son vaste réseau : État, partenaires sociaux, Conseils régionaux, organisations professionnelles et chambres consulaires, entreprises, établissements de formation et d'enseignement et des milliers de bénévoles.

Cette année encore, deux élèves, en terminale Bac Pro Aménagements paysagers de la MFR de Plabennec, se sont distingués à la présélection de la région Bretagne. Iront-ils plus loin que Paris.

Gildas DOURMAP.

Bac pro agricole : à la découverte des circuits courts

Vingt-cinq élèves en Bac Pro viennent de vivre trois semaines au rythme de la transformation, de la valorisation et de la commercialisation en circuits courts de produits agricoles. Quinze jours de stage et une semaine spécifique en centre de formation ont structuré cet approfondissement professionnel.

La moitié des élèves a saisi cette opportunité pour découvrir les richesses de fermes françaises hors de Bretagne. Des jeunes ont ainsi été initiés aux productions fromagères alpines, à l'élaboration du champagne dans la Marne ou encore au savoir-faire relatif au foie gras dans le Sud-Ouest. L'authenticité et la singularité se sont naturellement déclinées lors ces expériences en relation directe avec les consommateurs. Les placements en stage, assurés par la Maison familiale, ont été simplifiés grâce aux relations tissées dans le cadre du forum depuis de nombreuses années. Les élèves restés dans le



Fabrication de fromage en Haute-Savoie.

Finistère n'en ont pas moins été dépayés. Ils ont découvert des systèmes de production alternatifs qui placent au centre des préoccupations

des paysans le désir de maîtriser leur destin, la volonté de préserver la biodiversité en travaillant avec des races locales notamment, le souhait

de conserver à l'échelle de la production la plus-value issue de l'acte de la transformation et de la vente. Les supports très variés se déclinent sur

des espèces animales aussi différentes que les bovins, caprins, ovins, volailles et porcins. La semaine passée à la Maison familiale de Ploudaniel a permis d'approfondir les connaissances. L'approche sociale, économique et environnementale de ces systèmes a été au cœur de ce temps fort. Des interventions de professionnels en microbiologie, hygiène et réglementation, des travaux pratiques en laboratoire et une découverte du groupe Laïta ont ainsi conforté cette thématique. Les élèves ont également visité trois exploitations misant sur la transformation et les cycles courts en s'appuyant sur des troupeaux de Blondes d'Aquitaine, Froment du Léon et Bretonne Pie Noire.

La pluralité du métier de paysan, sa fonction essentielle à la vie du territoire, la volonté de ces hommes et leur savoir-faire ont été les maîtres mots de cette thématique.

Xavier GUIAVARC'H.

Paysage : se former à tout âge

Pour la 4^e année, les adultes inscrits en certificat de spécialisation «Constructions paysagère» ont encadré le temps d'une journée les élèves de 3^e en orientation à la MFR de Ploudaniel. Durant ces heures

de pratique, chaque adulte a épaulé un à deux jeunes pour la réalisation d'un «dallage-pavage type» respectueux des exigences de procédés. L'objectif se veut double. Pour les aînés, issus dans leur majo-

rité d'entreprises du paysage, il s'agit non seulement de mettre en œuvre les techniques professionnelles acquises au centre de formation de Plabennec mais également de démontrer leur aptitude à transmettre ces savoir-faire. Cet échange donne lieu à une évaluation comptant pour l'obtention de leur diplôme. Le certificat de spécialisation inclut en effet la capacité d'encadrement afin d'accéder au poste de chef de chantier.

Quant aux jeunes de 3^e, ces derniers sont ravis de pouvoir évoluer aux côtés d'adultes professionnels. L'opération se veut valorisante et enrichissante. Elle leur permet de découvrir plus spécifiquement un volet du paysagisme complémentaire à ce qu'ils pratiquent en stage.

La journée consolide ainsi les éléments en leur possession qui leur permettront d'arrêter une décision importante en fin d'année : celle de leur orientation. En outre, l'expérience atteste aussi de la nécessité de se former à tout âge. Les élèves intègrent l'idée qu'il est toujours nécessaire d'apprendre pour maîtriser les meilleurs procédés et rester, de ce fait, performants.



Une implication partagée.

Kristell MADEC.

Essentiel maître de stage



Essentiel maître de stage.

Le stage est l'un des fondamentaux du cursus par alternance de nos jeunes. Le maître de stage est un pilier. C'est particulièrement vrai pour les jeunes engagés en Bac Pro. Les études réalisées en collaboration avec l'élève englobent aussi bien des aspects techniques, une approche environnementale, les notions de sécurité, de prévention, de sécurité alimentaire, d'option économique et financière pour au final dégager la cohérence d'un système.

Pour les plus jeunes élèves, au-delà de la transmission des savoir-faire, le stage est souvent l'occasion de parta-

ger son expérience et, dans ce cadre, de poser les exigences du métier et de mettre en avant les moyens à mobiliser pour qu'une relation se déroule dans de bonnes conditions. À 14-15 ans, les échanges avec un adulte contribuent souvent à la construction d'une vie de citoyen intégré dans la société. Voilà tout le sens de l'approche globale de cette séquence de formation qu'est le stage. C'est souvent une relation qui compte et nombreuses sont celles qui perdurent. Pour les élèves, le stage concourt à étoffer leur formation humaine.

Xavier GUIAVARC'H.

Le Pôle des Métiers est un lieu dédié à la formation professionnelle. C'est un lieu de convergence entre les organismes de formations et les entreprises afin d'apporter une réponse adaptée aux demandes et aux besoins de compétences du territoire.
Le Pôle des Métiers propose différents modes de restauration et d'hébergement sur place (nuitée, semaine ou mois) pour les jeunes travailleurs, stagiaires ou étudiants

Une infrastructure d'accueil polyvalente

- 7 salles de réunions de 20 à 150 m² modulables pour formations, séminaires, réunions, conseils d'administration, ...
- 1 salle informatique avec 8 postes et Wifi
- 1 plateforme technique de 450 m² avec salle de cours attenante à usage polyvalent : formations, show-rooms professionnels, démonstrations techniques, ...
- 29 studios en location (dont 2 aménagées pour personnes à mobilité réduite) équipés avec coin cuisine pour stagiaires, apprentis, étudiants, ...
- Possibilité de restauration sur place pour 180 personnes

LES « PLUS » DU PÔLE DES MÉTIERS

Pour les stagiaires

- Accompagnement dans la recherche d'emploi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur place

Pour l'employeur

- Aide au recrutement
- Formation et Accompagnement des tuteurs
- Aide au montage du dossier de prise en charge.

Moulin de la gare - Loc-Eguiner - BP 20255 - 29400 LANDIVISIAU - Tél : 02-98-24-77-54 - poledesmetiers@mfr.asso.fr

FORMATIONS DANS LE RESEAU MFR DU FINISTERE

MFR ELLIANT	Mécanique, Agro-Equipement, Travaux Publics CAPA Productions Agricoles et Utilisation du Matériel Bac Professionnel Maintenance des Matériaux capon A - Agricoles Bac Professionnel Agro-Equipement Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole	02-98-94-18-68 www.mfr-elliant.com
MFR LANDIVISIAU	Métiers du Cheval CAPA Mécanique Bac Professionnel COEH (Élevage et utilisation du cheval) Bac Professionnel CGEA support équin Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole Spécialité Générale et Technologie Agriculture Élevage Bac Professionnel CGEA Systèmes Dominants Élevage (SDE) Bac Professionnel CGEA Systèmes Dominants Culture (SDC) en cours d'habilitation Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV) BTSA Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation Licence Professionnelle Management des Organisations Agricoles Formations adultes	02-98-62-02-24 www.mfr-landivisiau.com
MFR IREO LESNEVEN	Quatrième et troisième de l'élevage capon - BPA TPA - niveau V Quatrième et troisième de l'élevage capon - BPA TPA - niveau V Certificat de Spécialisation conduite de l'élevage capon - niveau IV Certificat de Spécialisation conduite de l'élevage capon - niveau IV Diplôme en Horticulture et Jardinage - niveau V B.P.A. Travaux de la Production Horticole et Apprentissage - niveau V B.P.A.E.S. - Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole - niveau IV Chef d'Exploitation Maréchalerie BAC - BPBA - niveau IV Chef de Culture Maraîchers/Horticole en Salles qualifié - BP PH - niveau IV B.T.S.A. Production Maraîchère - niveau III B.T.S. ACSE Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation - niveau III CS Responsable Technique Commercial en Agriculture par apprentissage - Niveau III Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole	02-98-83-33-08 www.ireo.org
MFR MORLAIX	Agriculture Élevage Bac Professionnel CGEA Systèmes Dominants Élevage (SDE) Services Aux Personnes Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)	02-98-88-12-43 www.mfr-morlaix.com
MFR PLABENNEC	Jardins Espaces Verts, Paysage CAPA Travaux Paysagers Bac Professionnel Travaux Paysagers Horticulture CAPA Productions Horticoles spécialités pépinières et productives Fleurs et Légumières Bac Professionnel Producteurs Horticoles Formations adultes CS Associations Paysagères en apprentissage CAP Fleuriste Brevet Professionnel chef d'équipe Jardins paysagers Major VEB (niveau - niveau supérieur) - Titulaire Public (contrat professionnel) Accompagnement VAE	02-98-60-40-73 www.mfr-plabennec-ploudaniel.fr
MFR PLEYBEN	Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole Agriculture Élevage Bac Professionnel CGEA Systèmes Dominants Élevage (SDE) Services Aux Personnes Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)	02-98-26-61-77 www.mfr-pleyben.com
MFR PLOUDANIEL	Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole Agriculture Élevage CAPA employé d'élevage Bac Professionnel CGEA Systèmes Dominants Élevage (SDE) Agro-alimentaire Alimentation Hygiène Spécialité Professionnelle Bio-industrie de Transformation Formations adultes CAP Maintenance et Travaux des locaux en apprentissage Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole	02-98-83-61-87 www.mfr-plabennec-ploudaniel.fr
MFR PLOUNEVEZ-LOCHRIST	Services Aux Personnes Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)	02-98-61-41-30 www.mfr-plounevez.com
MFR POUILLAN-SUR-MER	Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole Services Aux Personnes Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT) Préparation aux concours sanitaires et sociaux Formations adultes des services des particuliers employeurs	02-98-74-04-01 www.mfr-pouillan.org
MFR RUMENGOI	Commerce Vente Bac Professionnel Technicien Conseil Vente Qualité de Produits Alimentaires BTSA Technico-Commercial	02-98-81-93-07 www.mfr-rumengoi.com
MFR SAINT-REMAN	Quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole Services Aux Personnes Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT) Formations adultes, Préparations aux concours Préparation aux concours Sanitaires et Sociaux	02-98-84-21-58 www.mfr-strenan.com



www.mfr29.fr





Formations par alternance de la 4ème au BTS



Agriculture, Horticulture
Gestion Commerce
www.lreo.org



Agriculture
Alimentation, Hygiène
www.mfr-plabennec-ploudaniel.fr



Services aux Personnes
www.mfr-plounevez.com



Agriculture
Services aux Personnes
www.mfr-morlaix.com



Horticulture, Paysage
Fleuriste
www.mfr-plabennec-ploudaniel.fr



Agriculture
Services aux Personnes
www.mfr-pleyben.com



Services aux Personnes
www.mfr-strenan.com



Hippisme
www.mfr-landivisiau.com



Services aux Personnes
www.mfr-poullan.org



Vente, Commerce
www.mfr-rumengol.com



Mécanique, Agroéquipement
www.mfr-elliant.com



Pôle des Métiers
Formation continue
divers secteurs professionnels
www.poledesmetiers.com

Stages, vous avez dit stages ?

Les jeunes sont enthousiastes à l'idée d'aller en stage. Pourquoi ? Une interview à plusieurs voix entre un formateur et des élèves de Bac Pro Services donne des éléments de réponse.

Il paraît que les stages forgent le caractère ?

Mélanie L. : «Par exemple, quand j'étais à la Maison de retraite de Moëlan, on m'a laissée prendre en charge trois personnes. C'est sûr, on n'est plus la même après.»

Stéfen G. : «À l'Office de tourisme de Concarneau, je gère l'accueil, je reçois les gens, je passe certaines commandes, j'assume de vraies responsabilités. Ça change.»

Gaëlle S. : «On se sent surtout plus fort. Lors de mon premier stage en Maison de retraite, j'étais perdue. Aujourd'hui, je n'ai plus d'hésitation.»

à choisir : je travaillerai auprès des adolescents ou des personnes handicapées.»

Les stages sont-ils une mise en situation réelle des théories abordées en formation ?

Morgane D. : «Oui, ce que j'ai appris en cours m'a permis d'être autonome en stage ; je pense à la réfection d'un lit et à l'utilisation d'un langage approprié aux personnes et aux lieux.»

Alexandra G. : «Pour tout ce qui est l'accueil et le contact avec les personnes et aussi la connaissance du monde rural.»

Que vous apportent les stages ?

Amélie L.B. : «Je suis à la MFR depuis le BEPA, j'ai donc effectué des stages avec des publics différents. Cela m'a aidé

Est-ce que vous pensez trouver plus facilement du travail grâce à l'alternance ?

Audrey et Mélanie B. : «On se crée un réseau. Si on se donne



Noémie et Julie : à fond pour les stages.

à fond, pas de problème.»

Amélie L.B. : «Après mon stage

de fin d'année, ils ont proposé de m'embaucher pour l'été.»

Angèle :

7 ans à Poullan

Appelons-la Angèle, 25 ans. Après un parcours scolaire difficile, elle intègre la MFR de Poullan-sur-Mer en classe de 4^e.

Plutôt bosseuse, elle obtient son DNB (Brevet), puis son BEPA Services aux personnes. Elle prend le risque de poursuivre en Bac Pro Services et le décroche sans problème.

Elle a surtout fait son choix d'orientation : elle travaillera auprès d'enfants en bas âge.

Pour mettre toutes les chances de son côté, elle décide de suivre une prépa-concours toujours à Poullan, parce qu'elle s'y sent bien et qu'elle y a tous ses repères. Les concours sont très sélectifs, elle le sait. Elle en tente dans plusieurs villes et réussit celui de Paris.

Elle est aujourd'hui auxiliaire-puéricultrice dans une crèche du Finistère.

Enquête sur la formation à la MFR

«À la MFR, t'apprends autant que dans un lycée. En deux fois moins de temps !», dit Yohann de BEPA. La phrase a de quoi surprendre. Il se trouve que c'est une expression que l'on entend souvent. Mais cette fois elle est tirée d'une enquête que nous – les jeunes de CAPA Services 1^{er} année – avons réalisée à la fin du mois d'octobre.

Notre objectif était de recueillir le maximum de points de vue d'élèves sur la formation à la MFR. Il ne nous est pas possible de tous les présenter ici, ce serait trop long. Alors nous avons choisi cette petite liste.

«Poullan nous aide à mieux apprendre», Manon G. de CAPA.

«L'année passe vite», Marion de BEPA.

«Personnellement, depuis que je suis ici, mes notes n'ont fait qu'augmenter», Amélie de Bac.

«Ça apporte pas mal dans la vie, autant en maturité qu'en culture», Yohann de BEPA.

«J'ai choisi la MFR pour l'alternance mais aussi par obligation», Rowena de 3^e.

«Je veux devenir animatrice et ici c'est bien», Manon L. de CAPA.

Ce que nous avons aussi

constaté, c'est que les élèves sont majoritairement satisfaits de leur travail mais préfèrent les stages. Les plus jeunes (dans les classes de 4^e et de 3^e) sont toutefois plus réservés, sachant qu'on les a parfois «forcés» à venir et que leur orientation n'est pas encore bien définie.

Il n'y a rien de magique en MFR, c'est seulement que l'alternance nous fait découvrir le monde tel qu'il est, non tel qu'il est supposé être. La magie est ailleurs, en nous.

La classe de CAPA1 services.



Au premier plan, de gauche à droite : Camille, Marie et Alexandra préparent l'enquête.

La formation pour adultes, pour s'adapter



Un groupe de stagiaires en «technique d'entretien».

Cap Sizun, pays de Douarnenez, pays de Quimper, notre territoire se transforme et vieillit. Comment y développer des activités de manière à trouver un travail sur place ?

La MFR y répond en proposant des formations pour adultes comme :

La préparation aux concours d'entrée aux formations d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture et d'infirmier. Des stages pour les salariés de l'ADMR et de l'ADAPA : maintenance, Alzheimer, sécurité chez l'enfant... gestion du stress, communication, équipe. Des formations demandées par la communauté des com-

munes du Cap Sizun à destination de personnes intégrées à deux chantiers d'insertion, l'un multi sites (salariés dans des services généraux de maison de retraite) et l'autre «environnement». Chaque salarié bénéficie de six journées (maintenance, hygiène de vie, techniques d'entretien professionnel).

Enfin, les Ehpad du secteur ont contacté la MFR pour proposer des stages aux professionnels, afin d'assurer une prise en charge plus adéquate à l'état de dépendance des résidents.

Brigitte RESMOND,
formatrice.

En seconde générale et en stage...

Lundi matin, Bryan, Pauline, Clément, Cédric et les autres se retrouvent après leur deuxième quinzaine de stage de découverte du domaine végétal. En stage? En 2^{nde} générale? Oui, c'est possible, mais, seulement à l'Iréo de Lesneven. En Bretagne, ils sont les seuls à pouvoir vivre cette forme de scolarité proposée uniquement par treize MFR ou Iréo en France.

Comment vivent-ils cette particularité?

Petit relevé de leurs réactions à chaud: «Enfin, on est utile! On peut y aller, donner tout ce qu'on a, on sent qu'on sert à quelque chose».

Et c'est important?

Cédric: «Oui, parce qu'on nous fait confiance; on peut conduire les tracteurs – sans faire le fou quand même! Mais aussi, on apprend à être attentif, à avoir l'œil, à être soigneux. Une fois qu'on est bien avec le maître de stage, on n'est pas obligé



À Lesneven, les lycéens de seconde générale pratiquent également l'alternance.

de demander tout le temps ce qu'on doit faire.»

Et pour les thèmes des stages?

Bryan: «ça permet de découvrir le végétal. Je croyais connaître un peu, mon père a une ETA. Mais quand tu es vraiment dedans, sur le terrain -moi j'étais en légume bio- tu

découvres un max de truc». Clément: «Moi, j'étais en espaces vert. C'est pareil, c'est super diversifié; comme je veux faire l'option aménagement, au moins j'ai une idée de ce que c'est».

Vous n'êtes pas inquiets sur les programmes, pour la suite?

«Non! On a douze semaines de stage en seconde GT, c'est moins qu'en seconde pro. Ça coupe assez les cours mais en même temps, on peut faire les programmes de la 2^{nde}. N'importe comment, on fera aussi le bac techno STAV en alternance, alors on prend déjà le rythme. Et des stages, il y en aura davantage.»

Et vos copains qui sont en 2^{de} classique?

«C'est sur, ils ont le 'Seum' (rire)».

Le quoi?

«Ils sont jaloux, tiens! Ils pensent qu'on est vacances alors que c'est plus exigeant, il y a plus d'heures, les semaines de cours, c'est quand même chargé!»

Mais leur demande-t-on s'ils regrettent leur choix, la réponse est claire: «Non, sûrement pas!»

Les secondes GT et André GUENNOU.

Comprendre la filière

Les Bac pro CGEA partent en stage en entreprise caractéristique agricole pour mieux comprendre les filières agricoles. Place et rôle de leur entreprise dans la filière. Voilà l'objectif. Et l'occasion de découvrir la réalité du secteur para-agricole.

Selon l'entreprise, le jeune étudie le métier de technicien ou une activité liée au secteur production. «J'ai vendu des légumes sur le marché, ça m'a bien plu» confie Aline. «J'ai aimé ce contact avec les gens et j'espère revivre cette expérience comme salariée après ma formation».

Mais ce vécu, elle le partagera d'abord avec ses camarades. Car, à l'issue du stage, elle leur présentera son entreprise lors d'un oral illustré par un diaporama. À elle de captiver son auditoire et d'exercer sa créativité

Hubert CORRE, formateur.

BTS en alternance, un parcours partagé

Maelle a passé quelques semaines au Sénégal à s'initier à l'agriculture africaine. Fun, direz-vous? Alternance = vacances? Pas sûr! L'alternance, c'est plus souvent la plongée dans les chiffres comme Adrien et son maître de stage. Penchés sur les documents comptables, ils planchent depuis le matin. Au menu, la situation de l'investissement, le suivi des mises aux normes sur l'exploitation. Quelle vision a-t-on de l'alternance à ce niveau de formation. À l'Iréo, on prépare le BTS ACSE (Analyse conduite des systèmes d'exploitation). En

fait, beaucoup de gestion. Alors, on va quand même assez loin dans l'analyse de la situation économique de l'exploitation. En conséquence, il faut un max de confiance.

C'est clair, on ne suit pas le rythme 15 jours/15 jours de l'alternance classique. Les périodes à l'Iréo sont plus longues, cinq ou six semaines de rang parfois. En BTS ACSE, on pratique moins qu'en bac pro, ou qu'en bac techno. Mais c'est aussi une autre façon de faire de l'alternance. Pour les habitués de séquences plus rapprochées c'est plus difficile.

En fait, dire «aller en stage», comme dans les BTS classiques, et dire «aller en alternance», ça crée un autre état d'esprit. L'alternance, c'est une continuité, parce que les stages servent de colonne vertébrale à la formation. Ça peut paraître bizarre mais l'alternance, c'est plus à l'Iréo qu'on la sent. Les séquences de cours dépendent des périodes de stages. On rentre mieux dans l'approche globale de l'entreprise. Alternance = exigence! Aussi!

Adrien, Maëlle et François.

Paroles croisées en 3^e



Dimitri, Thibault et leurs rêves d'avenir

Thibault a 14 ans et veut être éleveur laitier. Dimitri, 15 ans, envisage de devenir céréalier.

Thibault: «Dans les stages, j'aime découvrir de choses nouvelles en allant d'exploitation en exploitation. J'ai la chance de découvrir beaucoup de façons de travailler.»

Dimitri: «À l'école, j'aime les nouvelles matières comme la technologie végétale qui nous prépare à notre métier.

En éducation socioculturelle on a fait une association «les enfants avant tout». L'action

se passe à la fois à l'Iréo et en stage. On profite de l'alternance pour distribuer des affiches, récupérer des dons pour cette association.»

Thibault: «Je ne me lève plus le matin en me disant: la flemme d'aller à l'école! Les stages m'ont permis d'apprendre énormément de choses par mes maîtres de stages que je remercie.»

Dimitri: «Demain, grâce à l'alternance je serai dans l'agriculture.»

Dimitri et Thibault aidés par Pierre JAFFRES.



Maëlle et son maître de stage Charles au... Sénégal! Bien sûr?

Découverte des métiers de la filière cheval

Les élèves de la classe de Troisième ont, dans le cadre de la découverte des métiers, rendu visite à Jean-Jacques et Vincent Séité, père et fils, entreprise agricole à traction animale, autrement dit débardeurs à cheval, dont l'entreprise se trouve à Guilers, près de Brest. Reconnue dans leur spécialité en Bretagne, leur activité est essentiellement basée sur le travail en forêt avec le cheval. Les mairies, les Conseils généraux et le Conseil régional font appel à eux pour entretenir des bois et des espaces protégés.

Agréé par l'Éducation nationale comme médiateur cheval, Jean-Jacques Séité sait parler aux jeunes, comme il l'a démontré avec les élèves de 3^e. **«Nos chevaux sont capables de traîner facilement les troncs d'arbres et les branches pour les évacuer en douceur et cela préserve les autres arbres»**, ont expliqué le père et le fils aux élèves.

Une autre activité en lien avec la préservation de la biodiversité est également rendue possible avec le cheval. **«C'est notamment le cas de l'arrachage de souches invasives,**



Ms Jean-Jacques et Vincent SEITE, débardeurs à cheval.

comme le laurier-palme. Le cheval permet d'accéder plus facilement à certains sites escarpés où cette variété pousse en nombre, comme c'est le cas de l'auberge de jeunesse à Morlaix», poursuivent les deux hommes.

Nos élèves ont été également impressionnés par la complicité entre les postiers bretons et leurs maîtres. Leurs chevaux – l'entreprise en compte plus d'une vingtaine – sont très bien éduqués et répondent à la voix. Les métiers liés à la traction

animale se diversifient aujourd'hui en Bretagne. Les chevaux bretons sont de plus en plus au service de certaines municipalités. Celles-ci les utilisent pour le transport de personnes, pour l'arrosage de jardinières de fleurs, pour

le travail du sol en serre ou en culture légumière.

Le cheval de trait retrouve ainsi une place dans le travail avec l'homme et cela va dans le sens du développement durable.

Hervé CONAN.

Olivier, un parcours exemplaire

Olivier Bramoullé exerce le métier de maréchal-ferrant depuis l'âge de 18 ans. Ancien élève de la MFR de Landivisiau, en 4^e, 3^e puis en CAPA maréchalerie, il est installé comme maréchal-ferrant depuis le 7 janvier 2008. Olivier rayonne à partir de Lampaul Guimiliau (Finistère) sur tout le département pour ferrer des chevaux

de trait, de clubs, ou d'écuries de concours mais aussi parler des ânes. Il vit sa passion, même si le métier n'est pas de tout repos.

Entre la période passée à la Maison familiale à la fin de laquelle, Olivier a obtenu son diplôme de CAPA maréchalerie et son installation, ce jeune maréchal-ferrant n'a pas eu peur

de voir du pays et de passer les frontières. Ainsi, il a intégré l'écurie d'endurance du Cheikh Mohamed Al Maktoum, gérée par des Bretons, à Bahreïn. Après quelques années loin de la Bretagne, Olivier rentre en France, fort d'une belle réputation, (aucun des chevaux qu'il a ferré n'a boité en course d'endurance à l'autre bout de la planète) et d'une réelle expérience. Il devient alors employé d'une écurie de course d'endurance du sud de la France. Enfin, en janvier 2008, Olivier s'installe «au pays» et s'ancre en Bretagne. À aujourd'hui 28 ans, il a réalisé le rêve de son adolescence : devenir maréchal-ferrant. Ce métier fait rêver plus d'un, puisqu'il demande une pratique experte, une justesse dans de nombreux gestes. Cependant, le droit à l'erreur n'est pas forcément admis.

Cette année scolaire, Olivier est devenu à son tour maître de stage d'un élève de CAPA maréchalerie... Une façon de remercier ses aînés qui l'ont accueilli en stage.



Olivier Bramoullé en plein ferrage

Le module de notre futur métier

Élèves de 1^{er} Bac professionnel Système à dominante élevage à la Maison familiale rurale de Landivisiau, nous étudions dans le cadre de l'Enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE) les métiers du cheval.

L'EIE est un module nous permettant de découvrir de nouveaux métiers dans notre filière. C'est aussi une aide pour élargir nos connaissances afin de trouver la voie idéale pour notre futur métier.

À la suite d'un stage réalisé en entreprise, nous avons étudié, à travers un plan d'étude, un métier du cheval de notre choix en interviewant un professionnel afin d'approfondir nos connaissances.

Suite à cela, nous avons réalisé des panneaux afin de présenter cinq métiers de la filière équine aux élèves du collège de Plouescat.

Nous sommes à présent en pleine préparation pour réaliser un forum des métiers du cheval à la MFR de Landivisiau qui aura lieu en 2012.

Le forum est ouvert aux élèves



La découverte du milieu des courses.

de la MFR de Landivisiau ainsi qu'aux écoles extérieures. Des professionnels de la filière et des membres du conseil d'administration sont aussi invités.

Les élèves de 1^{er} Bac Pro SDE.

Le projet du jeune se bâtit pas à pas

30 élèves ont intégré à la rentrée la nouvelle formation de Bac Pro Services aux personnes et aux territoires. Pour nombre d'entre eux, il s'agit d'un premier contact avec l'alternance. Ils témoignent de cette nouvelle expérience et évoquent le quotidien à la Maison familiale. La plupart de ces élèves ont choisi ce système pour la découverte du milieu professionnel que cette formation propose.

Klervi : «J'ai choisi ma formation car la voie générale n'était pas faite pour moi, j'avais besoin de faire des stages car je n'avais plus de goût en cours. Je n'étais pas motivée pour travailler car il s'agissait seulement de matières générales.»

Les élèves sont actuellement en stage dans des structures d'accueil de la petite enfance. À chaque retour de quinzaine les élèves s'expriment sur leur vécu.

Sandy : «Mon stage me met dans la peau d'un adulte, il me fait grandir et prendre confiance en moi. Il m'aide à vaincre ma timidité et me permet d'apprendre de nouvelles techniques.»



Klervi, Klervia, Sandy, Tiphaine.

C'est aussi au moment du retour à la Maison familiale que les jeunes doivent se réadapter au rythme différent que leur impose la vie à l'école.

Tiphaine : «Changer de planning chaque semaine est difficile au début mais c'est une bonne chose, cela évite l'impression de routine que j'avais au collège.»

Klervia : «J'ai choisi l'internat car chez moi je ne travaillais

pas, je n'ouvrais même pas certains cahiers. Cette année, l'étude m'oblige à travailler et je trouve cela mieux.»

La vie en collectivité nécessite un investissement de chacun et la participation de tous pour faire de l'établissement une maison familiale.

Tiphaine : «Les services sont certes déplaisants mais ils créent un certain lien et une solidarité entre les élèves. On

fait plus attention aux locaux. Depuis que je suis à la MF, je fais beaucoup plus de ménage à la maison.»

Ce quotidien s'appuie également sur une certaine proximité entre les jeunes et l'équipe.

Klervi : «L'enseignement est différent, les formateurs sont plus à notre écoute, ils prennent plus le temps de nous expliquer les choses.»

Les parents témoignent

Les résultats scolaires de notre fille n'étaient pas satisfaisants au collège.

Elle perdait confiance en elle et nos relations avec l'école étaient plutôt négatives.

Nous avons connu les Maisons familiales rurales lors d'un forum. Leur système nous a intéressés et nous avons très vite réalisé que cette formation pourrait lui correspondre.

En cette période difficile de l'adolescence, le compromis école-stages permet aux jeunes de se rendre utiles et de sentir valorisés. En effet, depuis que notre fille a choisi l'alternance, elle a changé.

Elle a pris conscience de son avenir. Elle nous dit qu'elle a besoin de s'investir dans ses études car elle a un réel objectif.

Cela nous fait du bien à nous, parents, d'entendre cela.

M. et Mme CALVARIN, parents de Klervi, élève de seconde.

Le regard des maîtres de stage

Les élèves de seconde ont interrogé leur maître de stage (directeurs d'école, de crèche...) pour connaître leur point de vue sur la pédagogie des Maisons familiales. Cette démarche a permis aux professionnels du secteur de la petite enfance d'échanger avec les jeunes sur

les objectifs de la formation, la vie dans l'établissement.

La classe a ensuite sélectionné les témoignages suivants.

«C'est une formule intéressante, une ouverture. J'aime accueillir des stagiaires car c'est important pour eux qu'ils trouvent des lieux où ils peuvent apprendre

différemment. Ils nous apportent une aide précieuse.»

«Leurs interrogations nous donnent l'occasion de réfléchir et de remettre en question nos méthodes de travail. Chacun en tire profit.»

«Le suivi des élèves est réel. Les visites des enseignants nous permettent d'échanger sur le jeune, sur nos pratiques et d'établir ensemble, pour lui, un projet individualisé.»

«Ces expériences confrontent les jeunes à la réalité du métier qu'ils envisagent. Ils découvrent les aspects positifs, les avantages du métier et prennent aussi conscience des contraintes et des inconvénients de la profession.»

«La diversité des stages effectués en cours de formation leur permet d'affiner ou de révéler des ambitions professionnelles.»

«Démarrer dans la vie professionnelle avec toutes ces expériences sur le terrain : excellent sur un CV!.»

Propos recueillis par les élèves de seconde SAPAT



Les stages ont permis à Malaurie de se confronter à la réalité des métiers de santé.

La formation au quotidien



L'équipe pédagogique de la MFR de Plounevez-Lochrist.

Les services en milieu rural sont en pleine expansion, les statistiques prévoient la création de 300000 emplois dans les dix prochaines années. Dans ce contexte, tabler sur des métiers de services aux personnes peut s'avérer un pari gagnant pour pérenniser et sécuriser la carrière professionnelle de nos élèves.

En Bac Pro SAPAT les jeunes découvrent ces professions et les compétences nécessaires à leur exercice.

Notre pédagogie s'inscrit dans cette optique : réconcilier école et entreprise en associant étroitement la formation générale et professionnelle.

De plus, les activités d'animation menées avec nos partenaires, les visites d'étude, contribuent à l'insertion professionnelle, mais aussi sociale, de nos jeunes. La possibilité que nous donnons à nos élèves d'être acteurs de ces projets permet l'auto-formation.

La diversité de ces pratiques entraîne aussi des échanges enrichissants pour nous, formateurs qui ne cessons jamais d'apprendre à travers ce métier : l'alternance, apprentissage pour tous.

L'équipe pédagogique de la MFR de Plounevez-Lochrist.

La parole est aux maîtres de stage

Nous sollicitons plusieurs maîtres de stage habitués à recevoir nos élèves et nous savons que ce n'est pas toujours une tâche simple. Pour certains, l'alternance pose problème, pour d'autres, c'est au contraire un moyen de faire évoluer le jeune progressivement. Nous allons voir que c'est encore plus évident de faire son travail de «passeur de compétences» lorsqu'on a suivi le même chemin.

Samuel Danielou est bien placé pour témoigner de l'importance des stages. Après avoir été élève en Maison familiale, il encadre aujourd'hui des stagiaires (au moins trois ou quatre élèves par an) avec son responsable de cuisine, Hervé Laurent.

Lorsqu'il est arrivé en 1995 à Pleyben, c'était en quelque sorte «sa dernière chance». Il y a trouvé «des formateurs plus disponibles, attentifs et proches des élèves», ce dont il avait justement besoin.

Les stages, et notamment la révélation sur le métier de cuisinier, ont été l'élément déclencheur qui lui a donné l'envie de s'en sortir. «D'autant plus qu'en stage, on m'a donné la pos-

sibilité de faire mes preuves. Grâce à l'association de cours théoriques, pratiques (cuisine) et stages, j'ai acquis des réflexes (tenue, termes et techniques professionnels).»

Il tient à ajouter que le rythme de l'alternance (une semaine/une semaine) lui a permis de couper avec les cours (mieux qu'un mois complet de stage). «On avait autant hâte d'aller en stage que de revenir à la MFR».

Pour finir, son BEPA services à la personne, qui est une formation connue par les directeurs de structures du territoire, a constitué un passeport pour être embauché assez facilement. Il est aujourd'hui remplacé par le bac pro Service



Samuel (à gauche) avec son responsable Hervé Laurent.

aux personnes et aux territoires. Après un passage dans la restauration gastronomique (brevet professionnel en poche), Samuel Danielou est de retour en restauration collective afin de mieux gérer sa vie de famille.

Aujourd'hui, il a un regard attentif sur les stagiaires afin de les mettre à l'aise. «On s'efforce de leur donner autre chose que la plonge ou le balayage pour ne pas les démotiver.»

Motivée
grâce au stage



Odile Le Goff.

Odile Le Goff, responsable de la cantine scolaire de Hanvec, est maître de stage d'Isabelle, élève en seconde Bac Pro SAPAT à la MFR de Pleyben. «Les MFR, c'est un système qui fonctionne plutôt correctement! Votre principe de base est bien et permet au jeune d'avoir une chance supplémentaire : celle de trouver sa formation avec la possibilité de rebondir dans le choix de son orientation en cas d'erreur. De plus, le jeune se détache de la théorie en stage tout en réalisant l'importance d'apprendre à l'école. Il découvre que la pratique professionnelle est complémentaire de ses cours et il est davantage motivé.»

Un métier à hauteur d'art



Brendan Garreaud, à la découverte du métier de couvreur.

Brendan Garreaud s'est rendu hier sur le chantier de M. Garreaud (son père), afin de découvrir le métier de couvreur.

En quoi consiste ton métier ?

«Nous couvrons les maisons et nous les mettons ainsi hors d'eau.»

Est-ce qu'il existe plusieurs types d'ardoises et d'où viennent-elles ?

«Il existe plusieurs types comme l'ardoise synthétique (fibro-ciment) ou l'ardoise naturelle (du schiste). On utilise aussi des crochets inox, des mar-teaux, l'enclume et la cisaille. L'ardoise naturelle provient de

différentes carrières, comme Maël-Carhaix en Bretagne ou Angers, c'est une ardoise légèrement violette. Les plus grosses carrières du monde sont en Espagne.»

Comment faut-il faire pour être couvreur et est-ce un métier difficile ?

«Il faut tout d'abord aimer son métier. Pour moi, c'est de l'art. Il faut aller jusqu'à la 3^e, passer un CAP ou aller en apprentissage directement. Ce métier est rude à cause des températures ou des intempéries. Je travaille forcément sous tous les temps puisque c'est un métier d'extérieur. Et il y a des risques de chutes, de coupures.»

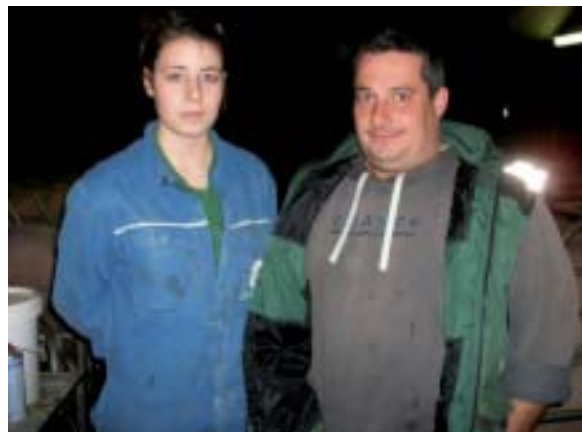
Regard sur le métier

Jean-Loup Cochenec, agriculteur au Cloître-Pleyben, accueille en stage, depuis trois ans, une élève de la MFR. Il a déjà recruté deux jeunes qui avaient été stagiaires dans la ferme, une fois leur diplôme obtenu. Il les considère bien formés sur le terrain. «C'est rare de voir un élève agricole sortir de la MFR et être au chômage.»

Pour lui, le métier d'agriculteur présente des contraintes mais il ne regrette pas d'avoir choisi cette voie. «J'aime travailler sur mon tracteur, avec les animaux. J'ai eu de la chance : mes parents avaient déjà monté l'entre-

prise. Aujourd'hui, je me retrouve seul à la tête de tout ça. L'alternance est, pour lui, ce qu'il a de mieux en matière de formation. Un stagiaire doit être motivé, arriver à se débrouiller tout seul au bout d'un an, être polyvalent, ouvrir l'œil pour comprendre le fonctionnement d'une entreprise, être respectueux envers l'environnement et les salariés, apprendre à ne pas foncer droit dans le mur sans réfléchir, prendre son temps» Il aime que les stagiaires viennent lui dire : «Jean-Loup, je n'ai pas compris.»

Hélène POSTEC.



Laure Autret, stagiaire avec Jean-Loup Cochenec son maître de stage.

Le territoire
joue le jeu

Afin de finaliser mon approche sur l'accompagnement et connaître la position d'un professionnel, accompagnant d'un jeune de 14 ans, j'ai rencontré un maître de stage, un agriculteur de Pleyben. Lui-même a été stagiaire. Il est passionné par son travail et souhaite transmettre cela aux élèves qui viennent en stage chez lui.

La proximité de son entreprise, une dizaine d'années de partenariat en tant que maître de stage, ont été des points importants dans mon choix. Motivation et concentration dans son travail sont ses conditions pour accepter un jeune en stage. À cet âge, il est difficile de savoir si le parcours sera stable. Pour cela, il fait en sorte de montrer la réalité du travail aux jeunes stagiaires dans son entreprise. Si je m'interroge sur l'accompagnement, c'est que le public a changé. Grâce à ces entretiens et aux enquêtes réalisées, je me rends compte que les jeunes ont besoin d'un accompagnement adapté.

Hélène POSTEC.

Se former, rebondir, avec le Plan Bretagne Formation

Qu'on soit jeune ou moins jeune, se former tout au long de la vie permet aujourd'hui de développer les compétences qu'on n'a pas pu obtenir au cours de sa formation initiale, de changer d'emploi, de mettre en œuvre le projet personnel dont on rêvait depuis des années.

Au cours des trente dernières années, de nombreux dispositifs de formation d'adultes se sont mis en place pour faciliter l'insertion professionnelle, pour passer d'un emploi à un autre, pour rebondir dans son propre parcours. Les régions ont pris ici une place importante.

Avec le Plan Bretagne Formation, l'Iréo de Lesneven et la MFR de Plabennec permettent d'obtenir la qualification pour déboucher sur les métiers de Responsable de production en maraîchage biologique, de Responsable de production horticole, d'ouvrier-ère en horticulture et maraîchage, de chef d'équipe paysagiste, de fleuriste.



Comme Gaëlle, Damien mène son projet professionnel en horticulture grâce au Plan Bretagne Formation.

Il est également possible d'obtenir son brevet de tech-

nicien supérieur Analyse et conduite des systèmes d'ex-

ploitation (BTS ACSE), une des meilleures préparations à l'ins-

tallation agricole. Financées par la région, ces formations sont gratuites, ce qui les rend très accessibles.

Les stages en entreprises, l'important réseau et l'accompagnement individuel développés par les deux établissements facilitent une insertion réussie dans l'activité. **«Après quatre ans de petits boulots et de galère, j'ai enfin trouvé ma voie et, diplôme en poche, je travaille aujourd'hui avec un producteur de légumes et ça me passionne»** nous disait récemment Gaëlle après sa formation de BPA horticole. Comme elle, prenez contact avec les MFR du Finistère pour échanger sur vos projets professionnels et vos projets de vie, pour connaître les possibilités de formation, pour savoir où se trouvent les emplois, pour être vraiment accompagné dans votre parcours. C'est aussi cela le **«réussir autrement»** que nous proposons pour les adultes.

Des formations à la carte

Au-delà de la formation scolaire par alternance, les MFR du Finistère ont su s'adapter aux nécessités du territoire en matière de formation continue: aujourd'hui, plus de 50 000 heures stagiaires sont assurées, en particulier par la

MFR de Plabennec-Ploudaniel et l'Iréo de Lesneven. Dans cette optique, nous ne proposons pas de catalogue de formation mais construisons des formations «à la carte» pour être au plus près des préoccupations des entre-

prises. Ainsi, pour répondre aux besoins de formation des personnes et des entreprises, nous avons tissé un réseau de partenariat avec diverses branches professionnelles et nous mettons en œuvre des formations spécifiques en lien avec nos domaines d'intervention: paysage, horticulture, agriculture, art floral, travaux publics à destination des salariés souhaitant se perfectionner dans leur métier. D'autre part, des moniteurs de la MFR de Plabennec-Ploudaniel, formés à l'accompagnement VAE, peuvent apporter une aide méthodologique à toute personne désirant faire valider son expérience professionnelle et personnelle par un diplôme. Toujours dans la perspective de répondre aux souhaits des diverses catégories socio-professionnelles, les MFR ouvrent leurs portes aux travailleurs en situation de handicap. Ce sont plus de 60 ouvriers des ESAT (établissements et services d'aide par le travail) du Finistère qui ont démarré une validation professionnelle. Ces actions conduites par les MFR constituent un formidable outil de promotion sociale et confirment leur engagement sur le territoire.

La formation continue



Colette Le Guen, formatrice

Au cours d'une vie professionnelle évoluant rapidement par les progrès technologiques, scientifiques et humains, il est important de réévaluer régulièrement ses savoirs et ses pratiques. La formation continue, tremplin dans un parcours professionnel, donne la possibilité d'améliorer ses connaissances, son champ de compétences et ainsi de progresser. Assurant ces formations depuis quelques années, je me suis rendue compte de la dynamique qu'elle impulsait auprès des professionnels. Les bénéficiaires sont nombreux:

capacité à s'adapter à des situations nouvelles, compétitivité du salarié, reconnaissance de ses atouts et plus grande estime de soi. Il est très important aussi, en tant que formateur, de répondre à ces demandes formulées par les entreprises et les salariés, ainsi dans ce partenariat de proximité, les salariés font le choix de se former et les entreprises les incitent à valoriser leur parcours professionnel, passage indispensable dans l'évolution du monde du travail.



Perfectionnement «Terrasses bois» auprès des professionnels du paysage.

Gérard GALLAIS.

Colette LE GUEN.

Quel métier choisir ?

- Un vaste choix de métiers classés par centres d'intérêt et niveaux d'études.
- Pour chaque métier, un témoignage, des adresses pour vous former, **près de chez vous** ou en France.
- Des infos pratiques : salaires, durée et coût des études, débouchés.

Et aussi :

- Les métiers et les secteurs qui ont le plus recruté en 2011 dans votre région
- Les aides pour financer vos études

5,90 € chez votre marchand de journaux

**ouest
france** 



**Nouvelle
formule**