



L'Anjou : un patrimoine à croquer

Les jeunes des MFR sont partis à la découverte du patrimoine dans chacune de leur région.
Suivons-les pour les visites.

Numéro 4 - Décembre 2011

Henri Léon et les autres

p. 6



Le groupe Henri Léon et les autres préparent l'album de ses 10 ans.

Retour vers le passé

p. 10



L'historien Joseph Brevet raconte l'histoire de Saint-Pierre-Montlimart.

Rentrée au fil de l'eau

p. 12



Découvrir son territoire de façon originale... en pénichette!

MFR, patrimoine et territoire

Dans le **Petit Larousse**, au mot **patrimoine**, deux définitions sont précisées : «1 – ensemble des biens hérités du père et de la mère; ensemble des biens de famille; 2 – bien, héritage commun d'une collectivité, d'un groupe humain».

Cette deuxième définition du mot patrimoine est à associer aux MFR car depuis 1937, et la première maison créée à Lauzun (Lot-et-Garonne), nous sommes les héritiers, en Maine-et-Loire, de ce vaste mouvement qui, depuis, n'a cessé de se développer en assurant aux jeunes et adultes en formation, une réussite autrement.

Trois clés ouvrent les portes de la réussite :

- la responsabilité des parents dans l'éducation de leur enfant,
- le système pédagogique de l'alternance et de la vie résidentielle,
- le développement du milieu local et du territoire.

La première MFR de Maine-et-Loire a vu le jour, en 1947, à

Noyseau et, depuis cette date, le département a évolué afin d'accueillir chaque année plus de 3000 personnes en formation au sein de nos 23 associations familiales qui couvrent l'ensemble de notre territoire.

Le patrimoine n'est pas uniquement constitué de vieilles pierres ou de prestigieux châteaux, il est également l'héritage d'un fort engagement de familles du Maine-et-Loire qui, depuis plus d'un demi-siècle, se sont investies pour la réussite des générations futures et former les décideurs de demain.

Les jeunes et adultes en formation ont souhaité découvrir – et faire découvrir – le patrimoine varié du département. Leurs articles s'imprègnent



Thierry Bouillaux, président de la Fédération départementale des MFR

de la vie des régions bien connues en Maine-et-Loire : Vallée-Loire-Authion, Mauges, Segréen, Saumurois.

Thierry BOUILLAUX,
président de la Fédération
départementale des MFR.

Facebook arrive à la MFR de Segré

Les apprentis de Terminale Bac Pro Commerce ouvrent une page Facebook au nom de la MFR de Segré.

Initiation du projet en trois groupes pour se renseigner sur la sécurité, préparer le contenu et prévoir les photos et vidéos. «**Cela prend du temps, surtout au niveau de la sécurité, mais là on est presque prêt!**»

Dedans, chacun pourra visiter de façon virtuelle la MFR : formation, vie résidentielle, sorties, voyages. «**Nous allons administrer la MFR, (ajouter des infos, voir s'il n'y a pas d'abus, mettre à jour).**» Houzefa pense que «**cela modernise la MFR**», Jérémy ajoute que «**cela permet de se faire connaître, et de faire de la pub lors des actions commerciales**». Marie ajoute «**qu'aujourd'hui**

tout le monde est sur Facebook. Cela aide à faire du lien entre les jeunes, et même entre parents et entreprise!»

**Les Terminales
Bac Pro Commerce.**



Territoire et pédagogie au Burkina Faso



Pour s'adapter au public, la MFR de Séguénéga forme au cœur des villages

C'est avec plaisir que, dans chaque numéro de aiMer FaiRe, nous relatons les activités conduites dans le cadre du partenariat, engagé depuis 2000, entre les MFR du Burkina Faso et celles de Maine-et-Loire. Pour la troisième année consécutive, un groupe de moniteurs, directeur et administrateur de Maine-et-Loire a participé à une mission avec ses collègues des MFR du Burkina Faso.

L'accueil, l'échange, la chaleur (il faisait très chaud, en octobre, cette année!), restent dans nos mémoires. Les dix jours vécus au Burkina

ont été enrichissants sur les plans humain et professionnel. Croiser les regards, au-delà des cultures, des problématiques sociétales, me semble formateur. Mon expérience de moniteur, dans une MFR qui va fêter son 60^e anniversaire en 2012, a été enrichie par l'observation et l'échange avec mes collègues burkinabè. Il est très positif de témoigner de nos expériences respectives, même dans des contextes foncièrement différents. En effet, les MFR burkinabè sont dans un contexte où le développement est en plein essor. Les participants des diffé-

rentes missions mettent à profit leurs découvertes auprès des élèves lors des activités menées dans le cadre de l'éducation au développement. Les réflexions permettent aux jeunes de s'imprégner de la réalité vécue par leurs camarades burkinabè, et qui sait, leur donner l'envie de les connaître davantage. C'est ce qui est proposé aux apprentis de la MFR de Champigné. Cela fera l'objet d'un article dans le prochain numéro, en mai 2012.

Cédric PROUST,
MFR Montreuil-Bellay.



Au cours de la mission, trois jours d'échanges, de formation entre collègues



**Association pour le développement
du Journal des Lycées**

10 rue du Breil, 35051 Rennes Cedex
Tél. : 02 99 32 61 04, jdl@journaldeslycees.fr



**Fédération Départementale des Maisons
Familiales Rurales de Maine-et-Loire**

Rue du Landreau – BP 80 247
49072 BEAUCOUZÉ Cedex
Tél. : 02 41 72 13 90
Mail : fd.49@mfr.asso.fr
Site : www.mfr49.org

Directeur de la publication : Thierry BOUILLAUX

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)





La doyenné du Comice fondante et sucrée p.6 Henri Léon et les autres p.6

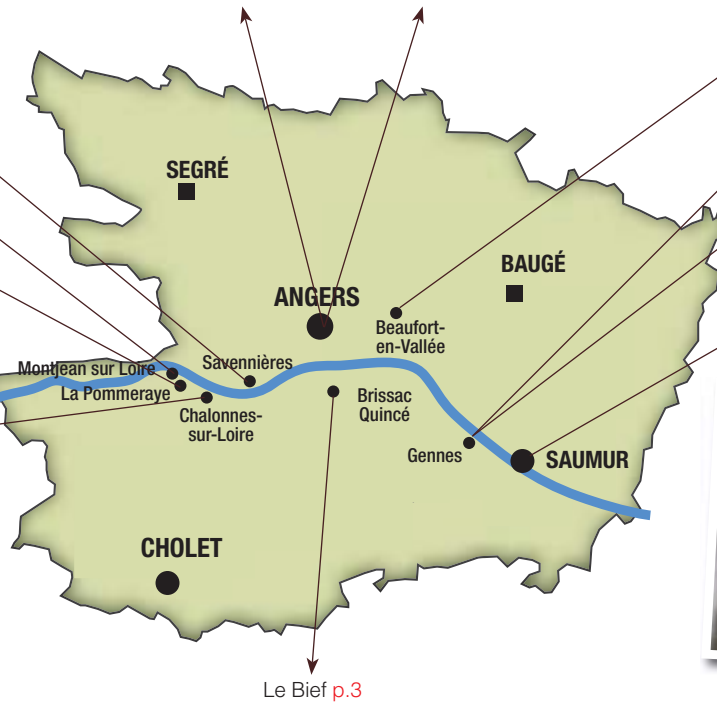
Vérités sur la menthe p.6

Montjean et son port p.4

La brûlante histoire des fours à chaux p.4

La Loire dans tous ses états p.4

La promenade d'Albert p.6



Le petit bazar des curieux p.5

Le château du Verger p.3

Drôle de coup de... fouée p.5

Un créateur de bulles ouvre ses portes p.5



Le Verger, un château chargé d'histoire

Le château du Verger à Gennes, actuellement centre de formation et de promotion du réseau MFR, est doté d'une riche histoire. De style néo-classique, il aurait été construit durant la seconde moitié du XIX^e siècle.

Des arbres fruitiers

Son nom «**Le Verger**» vient de la présence d'arbres fruitiers plantés autour du bâtiment. Ils permettaient d'ap-

porter quelques revenus supplémentaires aux propriétaires. Le premier habitant du château connu, à partir de 1920, fut M. Prieur, notaire à Jarzé dont la descendance y

séjourna jusqu'en 1967. À cette époque, le carrelage était en terre cuite et le chauffage se faisait grâce à des poêles à bois et des cheminées entretenues par des domestiques. Un salon de danse où se réunissaient les riches notables locaux, occupait même le premier étage.

Poste et central téléphonique pendant la guerre

Pendant la deuxième guerre mondiale, la poste et le central téléphonique furent détruits et, grâce au soutien de la famille Prieur, on les installa dans certaines pièces du château. De plus, en 1944, du fait des combats intenses se déroulant sur Gennes, un obus toucha le bâtiment. Heureusement, les dégâts restèrent minimes. En 1967, du fait de problèmes financiers, la dernière descendante Prieur dû vendre le château à la commune. Par la suite, l'institut rural du Baugeois et la maison familiale de Savennières s'y installèrent et le transformèrent en salles de classes, en dortoirs et en bureaux. Ce n'est finalement qu'en 1987 que le château devint le centre que l'on connaît aujourd'hui.

Le groupe «Tourisme» CFP des MFR Gennes.



Le château du Verger

Brissac-Quincé et son Bief



L'intérieur du bief

Les 4^e de la MFR de Brissac-Quincé sont allés découvrir le patrimoine brissacois : le château Renaissance, la chapelle Saint-Vincent et sa crypte, et le bief.

Un château, une chapelle, c'est connu. Mais un bief? C'est un canal qui achemine l'eau d'un point à un autre. Il reliait le cours d'eau de l'Aubance, qui longe la commune, à l'étang du parc du château. Il a été creusé par les hommes au début du X^e siècle. Pourtant il n'a été redécouvert qu'en 2001. Des bénévoles de la commune se sont relayés pour enlever les gravats qui le bouchaient sur deux cent quarante mètres de long. Une association, le Cercle d'études du Duché de

Brissac, a été créée pour pouvoir l'entretenir et permettre les visites. Le bief reçoit toujours les eaux des sources qui existent autour de Brissac. L'eau s'y écoule en permanence. L'Association a fait faire des travaux afin que l'eau y circule sans inonder. Les voies sur berges ont également été refaites pour permettre de relier, à pied, la commune voisine de Charcé-Saint-Ellier au quartier de Rollée.

Les élèves de 4^e de la MFR de Brissac-Quincé.

La Loire dans tous ses états

Dans le cadre du module d'écologie, toutes les classes de premières Bac Pro de la MFR du Cèdre (soit une petite centaine d'élèves) se sont rendues sur les bords de Loire, le mardi 27 septembre 2011. Le but était de découvrir et d'explorer les rives gauche et droite du plus long fleuve de France !

Depuis Saint-Mathurin jusqu'au Thoureil, villages préservés dans la plus pure tradition ligérienne, nous avons appris l'histoire des crues, celle de la construction de la levée, et avons eu l'occasion de visiter la maison de la Loire et son musée. Chacun avec papier, crayon a dessiné le paysage qu'il observait de son angle de vue. Le résultat était totalement différent selon le dessinateur.



Un des nombreux ponts de Loire à Saint-Mathurin-sur-Loire.

Après nous être rendus dans la zone inondable de Saint-Rémy-la-Varenne, nous avons embarqué dans une gabare, nom spécifique d'un bateau de la Loire. Celui-ci était un bateau de transport de marchandises, telles que minerais, produits agricoles divers mais surtout du

bois. De nos jours, les gabares ont été reconstituées à des fins touristiques. De ce point de vue privilégié, nous avons pu observer un patrimoine architectural typique du paysage ligérien, celui des maisons en tuffeau et des toits d'ardoises longeant les bords du fleuve.

Effectivement, la pierre de tuffeau signe l'identité culturelle du Val de Loire par sa présence dans les villes et villages. Le tuffeau est une pierre calcaire à grain fin, constituée de restes d'organismes et de fragments de roches apportés jusqu'à la mer par les cours d'eau sous

forme d'alluvions. Nous avons alors fait connaissance avec la faune. Les cormorans, hérons, ragondins, aigrettes, canards colverts, castors nous ont accompagnés tout au long de la visite. La flore nous a aussi été présentée, avec ses spécificités telles que le peuplier, le frêne têtard et le bouleau. Puis le voyage s'est poursuivi en passant au large de l'île de Baure. Cette île, sauvage et privée, s'est déjà déplacée d'une dizaine de mètres en quelques années; en effet, le sable gagne sur l'île d'un côté et le vent érode l'île de l'autre. Mais pas de panique... Cela va prendre du temps avant de voir arriver l'île sur les terres angevines.

**Laurie GODÉ,
Manon CHENEAU
et Anissa BOUGRINE,
MFR Le Cèdre.**

Montjean et son port

Quoi de mieux qu'une randonnée pour découvrir son environnement et apprendre à se connaître ? C'est ce qui s'est produit entre La Pommeraye et Montjean pour les élèves de 3^e et seconde.

L'ambiance de départ s'est faite doucement et par petits groupes. «**Nous traversons les vignes. Nous rejoignons les chemins du bord de la Loire. Le paysage est magnifique pour ceux qui ne sont pas de la région.**». Un guide de l'office du tourisme raconte : «**Montjean était l'un des plus vieux port de Maine-et-Loire au XVII^e siècle. Anciennement, le port fut beaucoup utilisé par les bateaux pour transporter la chaux, le charbon...**»

Aujourd'hui, la commune profite de ses atouts touristiques pour mettre en valeur son histoire.

Au port de Montjean, nous visitons la gabare. Des jeunes inspirés livrent quelques lignes d'un poème qu'ils ont créé. **Une journée dans un bateau Se baladant aux guises des flots Noyés parmi ce paysage Là où le rêve se fait mirage.**

Les visites terminées, il faut remonter de la Loire sur les hauteurs de La Pommeraye. Ravis d'arriver à la MFR, après une randonnée de 10 km.

Des élèves de 3^e et de Seconde MFR La Pommeraye.

La brûlante histoire des fours à chaux

Les fours à chaux font partie du patrimoine de la région de Montjean. Leur histoire est ancienne et leur visite permet de découvrir une activité économique importante des siècles passés. La classe de 3^e de la MFR de La Pommeraye a bénéficié des explications d'un guide lors d'une sortie pédagogique au four de Chateaupanne.



Les jeunes devant l'entrée d'un four à chaux

Les fours ont été créés au XVII^e siècle. Les ouvriers leur donnaient des noms comme par exemple «Jalousie». Les fours à chaux étaient constitués d'un «guelard», qui était en haut du four. Ils mesuraient environ 13 mètres de haut et pouvaient chauffer jusqu'à 1 100 C°. Pour faire de la chaux, les ouvriers mettaient du charbon et une pierre se nommant le calcaire. Ils mettaient une grille pour éviter que les pierres tombent. Le foyer à la base du four était alimenté par du bois et de

la paille pour allumer le feu. Ensuite, les ouvriers récupéraient les pierres chaudes avec un crochet en fer. Les fours pouvaient rester en marche pendant 10 mois. On les arrêtaient, pour les réparer ou quand il n'y avait plus de commande. De plus, un seul four à chaux pouvait accueillir 25 ouvriers qui travaillaient sur et dans les fours. Ces hommes travaillaient durs, ils transportaient 12 mille tonnes de charbon dans des wagons.

La chaux en poudre servait à amender les prés ou à la construction des maisons. Trois hommes récupéraient la chaux vive et l'évacuaient par bateau directement sur la Loire ou, dans un entrepôt, pour qu'elle devienne de la poudre. Cette visite a «chaudement» intéressé la classe qui a découvert un métier ancien en pleine nature.

Les élèves de 3^e MFR La Pommeraye.



Lors de la visite de Cap Vert

Drôle de coup de fouée à Gennes

Située en bord de Loire, Gennes par la richesse de son histoire et de son environnement est une ville très attrayante.

Par ses habitations et ses rues historiques, les troglodytes creusés dans la pierre de tuffeau offrent un décor atypique au territoire de Gennes. À ces singularités architecturales s'ajoutent des spécialités gastronomiques entre vignoble et terroir.

Dans de nombreux restaurants troglodytes du Saumurois, dans les villages réputés tels que Rochemenier, Grésillé et Doué-la-Fontaine (capitale de la rose et du Bioparc, ex-zoo des Minières), le visiteur a le plaisir de déguster, en toute convivialité, les fouées. Ces

petits pains creux fabriqués maison, cuits dans les fours à chaux, sont garnis au choix du convive : rillettes, mogettes, fromage de chèvre ou chocolat fondu.

La MFR bien présente

Entourée de vignobles, on a naturellement envie de partir à la rencontre des viticulteurs et de leurs productions à pied ou à vélo. Ils n'hésitent pas à leur savoir-faire et à faire déguster leurs différentes appellations du Saumur Champigny aux coteaux du Layon.

C'est au cœur de Gennes, au Verger, château et centre de formation des MFR que les stagiaires en tourisme ont organisé les portes ouvertes en septembre dernier. Des animations innovantes étaient proposées. Vols captifs en montgolfière, balades en canoë, visites guidées et his-



toriques du château, initiation au swin-foot, jeux en bois, exposition sur la protection des oiseaux, ont ravi les participants et affirmé la présence du centre au niveau local et régional.

Les stagiaires de la formation «Tourisme».



La Loire, ses troglodytes et ses fouées.

Le Mystère Chassebœuf

Ernestine Chassebœuf, née Troispoux, est une femme née en 1910 à Botz-en-Mauges et disparue en 2005. Elle s'est distinguée par l'envoi de lettres truculentes auprès de notables dans des domaines très divers, à travers toute la France. Par ses courriers elle interpelle, revendique et met en lumière les incohérences de la société.

Son humour railleur et mordant a fait d'importantes «victimes» durant cette période : M. Gaumont (cinéma), M. Delanoë (maire de Paris), le chef de la gare d'Angers Saint Laud ou le directeur... des cornichons extra-fins Orélia, pour ne citer qu'eux. Personne n'ayant jamais pu rencontrer Ernestine, des doutes planent sur son identité. Libre à chacun de rechercher la vérité sur ce pétillant personnage.

CFP des MFR Gennes.

Un créateur de bulles ouvre ses porte !

Fondée en 1811 par Jean-Baptiste Ackerman, la maison fête cette année son 200^e anniversaire. Les élèves de CAPA1 de la MFR de Gée ont pu visiter deux sites de l'entreprise viticole dans le Saumurois : le pressoir, exceptionnellement ouvert aux visiteurs et les caves historiques. Découverte des spécialités viticoles de la région dans les pas d'un guide et d'un œnologue.

La visite du pressoir : lieu de fabrication

Cent cinquante vigneron de la région de Saumur apportent leur raisin au pressoir de la société. Des spécialistes prennent un échantillon pour l'analyser, puis, si le raisin est accepté, il est pesé et versé dans une presse. Le jus de raisin est obtenu par pressurage, c'est-à-dire par le raisin écrasé. «**Nous avons pu y goûter après cette première étape, il s'agit d'un jus sucré voire un peu amer!**» Tout en observant les grosses cuves qui servent ensuite à la fermentation, étape de transformation par laquelle le sucre devient alcool, une œnologue, spécialiste de la fabrication du vin, nous a expliqué qu'une simple fermentation produit un vin classique et qu'une double fermentation permet d'obtenir un vin pétillant.

La variété des vins

Ce qui fait la réputation d'Ackerman, ce sont les spécia-



Première étape : la réception du raisin au pressoir

lités locales de fines bulles comme le Saumur Brut ou le Crémant de Loire et des vins blancs doux très appréciés comme le coteaux-du-Layon ou le coteaux-de-l'Aubance. Il existe plusieurs sortes de vins :

le doux, le demi-sec et le brut. On obtient ces différences en fonction du dosage du sucre. Une visite à faire, sans modération.

CAPA1 SMR, MFR Gée.

Le petit bazar des curieux

En 1894, le musée Joseph Denais ouvre ses portes à Beaufort-en-Vallée. Il contient les œuvres du collectionneur du même nom. C'était un homme voyageant beaucoup et rapportant des objets des quatre coins du monde et de toutes les époques. Dans ce musée, aussi appelé «**cabinet des curiosités**», se côtoient animaux empaillés, peintures, sculptures, souvenirs de la première guerre mondiale, coquillages, objets divers en porcelaine, dents de requin, toutes sortes d'œufs, une taupe albinos, une tête réduite rapportée d'Amazonie.

Depuis juillet 2011, après plusieurs années de restauration, le musée est à nouveau ouvert au public et une exposition temporaire vient compléter la collection permanente. Ce sont les œuvres contemporaines d'un autre collectionneur, Antoine De Galbert. À voir «**family tree**», des portraits photographiés lors d'une performance de body art (peinture sur le corps), une taupe géante pendue, un serpent à pattes, un cocon en minerais, une horloge donnant l'âge... Ces deux collections ont pour point commun d'accumuler des objets originaux, étranges, typiques de l'art contemporain. «**On peut aimer**

ou détester ; ça ne laisse jamais indifférent.

Il ne faut pas seulement regarder mais essayer de comprendre les œuvres et leur signification. Ainsi, à tout moment, notre regard peut changer.

Comme tout est pêle-mêle, il faut avoir les yeux partout.

La classe de 3^e MFR Gée.



«*Mais qu'est-ce que l'artiste veut nous dire ?*»

Henri Léon et les autres

Groupe de quatre garçons angevins d'une trentaine d'années. Pour trois d'entre eux, leur rencontre date du centre de loisirs où ils étaient animateurs. Dans leurs chansons, ils abordent des thèmes du plus basique au plus grave par l'humour et la poésie. Ils ont laissé leur métier pour se consacrer à leur passion : la musique et la scène en essayant d'en vivre. Ils fabriquent, eux-mêmes, la plupart de leurs instruments, budget oblige. Ils ont commencé avec des lavabos mais ils étaient difficiles à déplacer pour les concerts. Ils sont alors passés à la construction de leur «**contrebassine**» qui n'est autre qu'une poubelle avec un manche à balai. Ils ont déjà sorti deux albums et préparent celui de 2012. Ce sera «**l'album de l'année**» car ils sortiront une chanson par mois pour fêter leurs 10 ans.

Alicia, Maxime, Dorian et les autres élèves de la classe de Seconde Pro, MFR de Chalennes-sur-Loire.

La promenade d'Albert

Je m'appelle Albert, le petit train. Je passe le printemps à aller chercher des gens pour leur raconter mon histoire...

Le mardi 20 septembre 2011, je suis allé chercher des élèves de 3^e à la maison familiale de Chalennes-sur-Loire. Je leur ai raconté mon histoire en les promenant pendant 1h30.

Et oui, avant, Chalennes s'appelait calonna, et au beau milieu de la place de ville il y avait un cimetière romain. Puis j'ai longé les quais et il faut savoir qu'en 1989, je ne pouvais pas

passer car l'eau était montée à 14 m et a inondé la ville. On était obligé de prendre le bateau.

J'ai filé mon chemin en leur montrant certaines spécificités de la commune. Puis, je leur ai signalé un ancien cimetière à côté de la gare : il est devenu un parking pour voitures.

Le col d'Ardenay

Nous sommes passés devant une grande usine de presses et nous avons monté un col. Bien sûr ! Il faut le savoir, en Anjou il y a un col, c'est le Col d'Ardenay sur la commune de Chaudefonds-sur-Layon. Nous avons traversé le lieu-dit où nous avons découvert un moulin qui a été remis en marche, cette année, après de très longs travaux. Nous sommes quand même dans le pays du vin, ne l'oublions pas, avec beaucoup de sortes de raisin donc je me suis arrêté pour les leur faire goûter. Mais juste quelques grains sinon mes autres voyageurs n'auraient plus de fruit ! En route, je klaxonne lorsque je n'ai pas de visibilité dans certains carrefours, mes passagers aiment bien ça.

Allez, on rentre à la MFR. Vous l'avez compris, je suis le petit train touristique de la commune et j'ai la chance de ne faire que des heureux. Un luxe dans cette vie de chien.

Angelina, Laurie, Élodie, Corentin et Clément élèves de 3^e, MFR Chalennes.



Visite dans la bonne humeur à bord du petit train.

Vérités sur la menthe

La menthe n'a plus de secret pour M. Bureau, un grand amateur de plantes parfumées.

C'est par passion que M. Bureau commence sa collection de menthe. Aujourd'hui, environ 60 variétés sont en sa possession. «**Elles ont quasiment toutes les mêmes vertus à la fois tonifiantes pour les huiles essentielles et relaxantes lorsque la menthe est diluée à petite échelle**» selon le collectionneur. «**Mais elle peut aussi être un bon insecticide avec la variété «pouliot».**



Une variété très courante la menthe poivrée, touchez et respirez ça vous transportera.

«Ma collection s'est enrichi par des échanges avec d'autres collectionneurs mais aussi à force de recherches. Ce qui est intéressant, c'est de posséder des espèces rares ou qui sont anciennes».

Chaque menthe à sa spécificité, son caractère, sa culture. Les différentes espèces de menthe sont cultivées pour être utilisées en cuisine comme plantes aromatiques et condimentaires, mais aussi comme des plantes ornementales ou médicinales. Ces espèces aux multiples utilisations se cultivent facilement en pot aussi bien qu'en pleine terre, dans le potager.

Les espèces de menthe apprécient une exposition au soleil ou à mi-ombre et un sol neutre, frais et riche en humus.

Lolita et Steven, CAPA 2, MFR Chalennes.

La doynné du Comice fondante et sucrée

Drôle de nom pour une poire que l'on n' imagine pas tombée de la dernière averse. Les gourmands de poire savent qu'une doynné est une poire fondante et sucrée. Mais pourquoi «du Comice» ?

L'ancien Comice Horticole de Maine-et-Loire fut l'obteneur de cette variété. L'arbre-mère, sorti des premiers semis faits dans le jardin fruitier d'Angers, fructifia en novembre 1849 et reçut, en raison de l'excellence de ses produits, le nom même de la Société qui l'avait gagné. Comment peut-on la reconnaître ? C'est une poire volumineuse et ronde au col plutôt court. Sa peau jaune verdâtre prend des reflets roses ou bruns lorsque le fruit est mûr. Sa chair blanche jaunâtre est l'une des plus juteuses et des plus sucrées. Sans chauvinisme aucun bien sûr, **«c'est la meilleure et la plus raffinée des poires!»**

Une idée de recette : la Poire Belle Hélène

• Ingrédients (4 personnes) : des poires ; 1 tablette de chocolat noir ; de la glace à la va-

nille ; des amandes effilées ; du beurre.

• Préparation :

- Peler les poires.
- Faire fondre le chocolat dans une casserole avec une cuillère à soupe de beurre. Bien remuer.
- Mettre les amandes dans un plat à four et les faire griller.
- Mettre sur chaque assiette

deux morceaux de poires, dessus ajouter une ou deux boules de glace à la vanille.

- Recouvrir de chocolat chaud et garnir avec les amandes grillées.
- Servir rapidement. Bon appétit.

Les stagiaires en arboriculture, MFR La Pommeraye.



La poire du doynné du Comice.



Le bio, quelle logique p.8

Des plantes rares au jardin Camifolia p.8

Festi'élevage p.10

l'éolien dans le ciel du chemillois p.7

Un musée des métiers pour se souvenir p.7

Apprendre à se connaître à la campagne p.8

Retour vers le passé p.10

Le patrimoine de Jallais p.9

Le Ping de La Romagne p.10

Chez Loizeau, des meubles sur mesure p.8

Petits chefs en herbe p.10

SEGRÉ

ANGERS

BAUGÉ

SAUMUR

CHOLET

La Pommeraye

Saint-Laurent de la Plaine

Sainte-Christine

Saint-Pierre Montlarmat

Jallais

Chemillé

La Tourlandry

La Romagne



Un Musée des Métiers pour se souvenir



La classe d'une autre époque. Nostalgie

Au cours de sa formation BEPA Secrétariat-Accueil, une élève réalise un stage au Musée des Métiers de Saint-Laurent-de-la-Plaine. Elle découvre un lieu chargé d'histoire.

Le musée doit sa naissance, en 1969, à deux amis passionnés par leur métier, l'un était forgeron et l'autre charpentier. Inquiets de voir disparaître leurs vieux outils, ils décident de les conserver et les exposer. L'association est composée de bénévoles et de deux salariées qui assurent l'entretien des expositions et les animations pédagogiques.

Plus de trente-cinq corps de métiers

Au cours de ce stage, elle accueille des visiteurs. Quel plaisir pour elle, de voir les yeux des enfants s'émerveiller devant le travail de nos ancêtres. Du sabotier à la brodeuse, sans oublier l'école d'autrefois, plus de 35 corps de métiers sont représentés dans un lieu très

exceptionnel. Une phrase de Victor Perrault, fondateur du musée : **«Que le musée réchauffe le cœur des anciens et fasse jaillir une étincelle de curiosité chez les plus jeunes».**

Mélanie BIMIER, élève à la MFR de La Pommeraye.

L'éolien dans le ciel du Chemillois

Durant une semaine, la classe de première Bac pro Agroéquipement a participé à un ensemble d'interventions et de visites en lien avec le thème du «développement durable» : visite d'exploitation qui utilise la filtration végétale et d'une autre en agriculture biologique ; intervention sur les produits phytosanitaires, sur les actions à mener dans ce domaine.

Les élèves de la classe ont visité, en mai, le parc éolien de la Tourlandry, commune située à 8 kilomètres de Chemillé. C'est en 2001 que le projet a débuté par les premiers contacts avec les mairies et le lancement d'études. Le site a été choisi pour deux raisons : un bon potentiel du fait de la topographie car nous sommes près du point culminant de l'Anjou et de grands espaces agricoles vides d'habitations. La société Nordex démarre les travaux de construction des deux éoliennes en 2008. Deux autres éoliennes sont simultanément installées à Coron, commune voisine.

Alimentation de 8700 foyers

Des chiffres résumés les informations recueillies lors de cette découverte : la hauteur totale des éoliennes est de 125 m, le poids total de 320 tonnes, la

longueur d'une pale de 45 m. La puissance de 2500 kW représente, pour les quatre éoliennes, la consommation de 8700 foyers (hors chauffage). La classe a pu ainsi prendre conscience du fait que «développement durable» et «haute technologie» peuvent se combiner pour apporter des solutions en matière d'énergie.

Éric, Florent et Mathieu, élèves de première BAC PRO Agroéquipement de la MFR de Chemillé.



Éolienne

Chez Loizeau, meubles sur mesure

En clôture du thème «Découverte de mon lieu de stage», les élèves de 4^{es} sont allés visiter une entreprise de La Romagne, les Meubles Loizeau.

Cette entreprise fabrique et vend des meubles. Des vendeurs rencontrent les clients, un dessinateur conçoit les meubles. Ensuite, les meubles sont produits à Cambrais (79) et la finition est réalisée à La Romagne. Pendant la visite, Louise a découvert la fabrication, Jordan a poncé une chaise, Antoine a verni une porte de placard. M. Loizeau a même fabriqué, en moins de 5 minutes, une chaise qu'il a offerte à Léa. Finalement, Dylan trouve que ce sont de beaux meubles et Audrey a découvert le métier d'ébéniste. Quant à Lucas, en stage en menuiserie, il est décidé, plus que jamais, à faire ce métier plus tard.

La classe de 4^e, MFR La Romagne.

Apprendre à se connaître à la campagne

Après trois heures de marche à travers champs, la classe de 3^e est arrivée à la Dube, la ferme pédagogique de Sainte-Christine, c'était début septembre.

Près des enclos des animaux, nous avons planté nos tentes puis continué notre aventure. Eh oui, avancer dans un endroit à ciel ouvert dans lequel on ne voit pas la sortie, ni dans lequel nous ne pouvons pas faire demi-tour, nous fit une sensation bizarre. Nous étions dans un labyrinthe de maïs. Le problème, c'est que rien ne ressemble plus à une bosse de maïs qu'une autre bosse de maïs. C'est drôle d'entendre les autres sans les voir.

Après le dîner, d'autres sensations : les cris ont été de rigueur, l'adrénaline est montée à son apogée pour certains. À l'aide de flambeaux, nous avons réalisé une course d'orientation. La peur, l'horreur dans le noir ont été horribles car certains se sont amusés à éteindre les torches. C'est étrange de se retrouver dans



Les apprentis boulangers fabriquent leurs pains pour le déjeuner

la nuit noire sans ses repères. «**J'ai jamais crié aussi fort tellement j'ai eu peur**» raconte Élodie; «**c'était drôle de faire peur aux autres**» s'exclame Mathieu. Difficile de s'endormir après de telles sensations, mais la fatigue et le froid ont eu raison de nous.

Le lendemain, nous avons joué aux apprentis boulangers, en fabriquant de jolies boules que l'on a façonnées, laissées lever, cuites et, surtout, dégustées «**croustillantes et encore tièdes**» selon Laurie. Ensuite, nouvelle expérience en testant notre adresse au swin

golf, avant de lever le camp pour rentrer mais, cette fois-ci, en véhicule «**meilleur pour nos pieds**» s'écrit Marine.

Stop : La classe de 3^e stop bilan stop intégration et découverte réussies ! Stop! MFR Chalennes

Des plantes rares au jardin Camifolia

Dans le cadre du module de découverte professionnelle «Aménagement de l'espace», la classe de 4^e de la MFR de Chemillé est allée visiter le jardin botanique et d'herboristerie Camifolia le 21 octobre dernier.

Chemillé étant la capitale française des plantes médicinales et aromatiques, ce jardin présente environ 500 variétés de plantes sur 3, 5 hectares. La visite débute par la serre tropicale dans laquelle on trouve des plantes surprenantes comme la plante sensitive. Ses feuilles se referment dès qu'on les touche. Autre plante singulière, la népenthes qui est une plante carnivore. Le parc offre ensuite ses différents espaces : les jardins en terrasses où l'on retrouve de multiples sortes de menthes, la mare et les plantes aquatiques, l'espace des

plantes toxiques. Paradoxe, certaines ont pourtant des applications médicinales.

Des cultures locales

Un espace de petits rectangles de terre est réservé à la présentation des cultures locales : les principales sont la menthe poivrée, la camomille romaine, le souci officinal. Enfin, l'animateur du jardin Camifolia, Alexandre Piette, a montré aux élèves la variété des plantes tinctoriales et la visite s'est terminée par une démonstration de teinture végétale de tissu en coton grâce aux feuilles ou aux racines. Les élèves ont testé les feuilles de la chélidoine pour obtenir du jaune et les racines de la garance pour le rouge. Pour la majorité d'entre eux, ce fut une vraie découverte et la classe a surtout retenu de cette visite l'originalité de certains végétaux.

Les élèves de 4^e de la MFR de Chemillé.



Camifolia

Le bio, quelle logique !

Les Bac pro Technicien Conseil Vente en Produits de Jardin de la MFR CFA de la Pommeraye ont visité un GAEC en agriculture biologique. Ils y ont découvert différentes méthodes de cultures.

Les élèves de la MFR-CFA de la Pommeraye ont visité le GAEC de la Source installé sur la commune. Durant cet après-midi, l'un des associés du GAEC, M. Brouard les a accueillis au

sein de l'exploitation maraîchère de 10 hectares cultivés dont 15000 m² sous abri. Depuis 2001, cette exploitation propose, sur les marchés, des légumes biologiques. Ils résultent

de nombreuses méthodes plus respectueuses de l'environnement. L'arrosage est réalisé grâce aux deux étangs, la production est sans pesticides, ni engrais, ni produits agro-pharmaceutiques. Pour le sol, des engrais verts sont semés, fauchés puis enfouis pour apporter de l'azote. Le phosphore et la potasse sont libérés par l'apport de fumier biologique.

Protéger la planète

Le rendement des cultures biologiques est de 8 à 10 kg/m² pour les tomates tandis que la production industrielle intensive est de 50 à 60 kg/m². Le travail est beaucoup plus manuel, ce qui nécessite davantage de main-d'œuvre. Ceci explique pourquoi le prix d'achat des produits biologiques est plus élevé.

Aujourd'hui, en France, à peine 3 % des surfaces cultivées sont biologiques. C'est en intégrant cette agriculture ou en achetant des produits labellisés "bio" que l'on protège la planète.

Pauline, Terminale Bac Pro TCVPJ.



Les Bac Pro TCVPJ regardent des échantillons de terre bio

La MFR de Jallais, au fil du temps...

Nous avons rencontré Michel Crépellière qui a décidé de participer à la conservation du patrimoine de Jallais, en créant l'association « Jallais au fil du temps ». Il nous a aussi fait partager ses souvenirs. A nous maintenant de vous les faire découvrir.

Corentin, Stéphanie, Mégane, Blandine et Marine, MFR Jallais.



« Le lavoire ! C'est l'endroit où des générations de laveuses de Jallais ont manié le bat-drap et poussé leur brouette, malheureusement aujourd'hui il a disparu »



« Ici j'allais à l'école, ce bâtiment existe toujours !



Et là voici ma classe en 1941, je porte une chemise et une culotte courte, cherchez moi ! Euh bon courage...



« Ainsi j'allais au fils du temps... »



« J'ai rénové l'oratoire pour rendre hommage aux religieuses qui m'ont accompagné depuis l'enfance, qui ont donné de leur vie pour aider les habitants de Jallais. »



« Jadis, mes copains et moi, assis sur les marches de cet hôtel, nous avons pris l'habitude de nous réunir pour rire des passants et pour nous distraire, nous faisons des pétards artificiels.



Et voyez à quoi il ressemble aujourd'hui. »



« C'est ainsi que je vous ai transmis mon histoire maintenant c'est à vous de prendre le relais. »

Retour vers le passé

Né en 1931 à Saint-Pierre-Montlimart, cet écrivain a raconté l'histoire de sa commune qui a connu un développement économique grâce à l'industrie : la mine d'or, la chaussure et le textile. Il a ainsi évoqué différents thèmes comme la scolarité et le travail : «**À cette époque, nous faisons un kilomètre à pied pour aller à l'école matin, midi et soir jusqu'à l'âge de 14 ans où j'ai passé mon certificat d'études. Puis grâce à l'école, j'ai été repéré pour un apprentissage en menuiserie**». Pour M. Brevet, l'évolution du temps moderne s'est faite en douceur. Les élèves ont apprécié ce temps de transmission d'une génération à une autre.

**Érika et Séverine,
1^{res} Bac Pro
SMR MFR-CFA
La Pommeraye.**

Vers un partenariat avec le Festi'Elevage

Dans le cadre d'une restructuration des formations au niveau du réseau MFR, la formation CAPA PAUM (Productions Agricoles et Utilisation des Matériels), initialement dispensée à la MFR de Vihiers, a été transférée à la MFR de Chemillé à la rentrée dernière. L'un des objectifs de cette formation consiste à appréhender l'organisation et la physiologie des animaux, tout en comprenant le fonctionnement d'un atelier de production animale.

Dans un souci de partenariat et pour mieux atteindre cet objectif, les élèves de CAPA ont rencontré deux administrateurs de FESTI'ELEVAGE. Ils se sont fait expliquer le déroulement de la manifestation tenue au début de septembre à Chemillé.

Il s'agit d'une fête de l'élevage et des éleveurs avec des concours professionnels dans un esprit convivial. Elle dure trois jours et se déroule en trois temps.

- La journée pédagogique du vendredi auprès des élèves d'école d'agriculture avec la manipulation et la contention d'animaux en partenariat avec la MSA et la présentation des races laitières et à viande.

- La journée concours et championnat du samedi qui se déroule sur quatre rings et donne lieu à la remise de prix de championnat par les sponsors.

- La journée défilée des champions et championnes du dimanche ainsi que le défilé parade avec la présentation par les enfants de moins de 10 ans de génisses de 6 à 10 mois.

Le salon de l'agriculture en vue

Ce sont 2.000m² de chapiteaux qui accueillent onze races bovines, deux races de caprines, une race ovine. Pour faciliter l'organisation de



La classe de CAPA 1 prête à s'investir pour le marché aux bestiaux

ces journées et assurer l'intendance des animaux, des bénévoles et des jeunes en formation sont sollicités.

Les élèves de CAPA, de la MFR ont donc participé, en partenariat avec la MSA, à la journée pédagogique et, en partenariat avec les agriculteurs, aux soins aux animaux. Les volon-

taires ont également participé au concours jugement de bétail du samedi et les meilleurs auront le plaisir de monter à PARIS au salon de l'agriculture. Ils s'en réjouissent déjà.

**Les élèves de CAPA PAUM
1^{re} année MFR Chemillé.**

À Cholet, petits chefs en herbe

Des petits Choletais ont été sensibilisés au «circuit court», c'est-à-dire le fait d'utiliser les produits récoltés près de chez soi pour s'alimenter.

À la MFR de La Bonnauderie de Cholet, en mai dernier, 174 élèves de CM2 venant des écoles de Toutlemonde, La Tessoualle, le May-sur-Evre, La Romagne et Maulévrier ont participé à la journée éco-citoyenne organisée par le Lions Club Cholet.

Encadrés par les BEPA SAP, les formateurs et les enseignants de CM2, les enfants ont participé à des ateliers cuisine qui mettaient en avant des produits locaux (pains, beurre, fraises...).

Tartines de fraises

La première activité consistait à préparer des tartines de fraises avec l'aide de formateurs, MM. Galapienou, Bucelet, Lebrun et Nicoleau. M. Gaboreau expliqua «le circuit court» aux élèves.

À midi, un pique-nique était préparé par Mme Boissinot, maîtresse de maison, toujours avec des produits du terroir

(concombre, carotte, fraise, kiwi...). Les BEPA SAP ont assuré le service (distribution de sandwiches et desserts) et l'encadrement lors des activités.

Les enfants ont pris conscience qu'il faut préserver notre terre.

La classe de BEPA 1 SAP Cholet.



Les enfants préparent des tartines de fraises.

Le Ping de la Romagne!

Armand Phung et Brice Ollivier sont deux joueurs de tennis de table de la Romagne. Ils évoluent au top de la Pro A. Les élèves de 4^e de la MFR les ont rencontrés dans le cadre de leur étude sur leurs passions et loisirs. Échanges et interview.

Armand a découvert ce sport à l'âge de 5 ans grâce à son père qui était entraîneur. Pour Brice, c'est son grand père qui aimait le ping-pong et qui lui a transmis cette passion. C'est d'ailleurs devenu son métier maintenant. Ils s'entraînent trois à quatre heures par jour. Leur classement actuel en équipe est encourageant, ils sont 3^e sur dix équipes. Armand est classé 26^e National, toutes nationalités confondues, et 9^e Français. Tandis que Brice est 24^e National et 8^e Français. Ils



Les joueurs de Pro A répondent à nos questions.

ont beaucoup voyagé grâce à leur sport, un peu partout dans le monde comme à Tokyo, au Japon, en Chine, Aux États-Unis... Brice fait partie du club de la Romagne depuis 7 ans et Armand depuis 10 ans. Ils ont connu d'autres clubs : Angers, Toulouse, Bordeaux.

Rapidité, mental, stratégie, physique

Pour jouer au tennis de table en Pro A il faut de la rapidité, du mental, de la stratégie, une bonne condition physique. Le club Stella Sport tennis de table

de la Romagne compte 100 licenciés. En France il y a environ 300 000 pongistes. Armand et Brice ont choisi le club de la Romagne pour l'ambiance, l'équipe et pour évoluer en 1^{re} division. Ils sont salariés du club mais il faut qu'ils pensent à leur reconversion en cas de blessure ou d'arrêt de leur sport. Brice entraîne d'autres clubs et Armand a travaillé en tant que commercial. Aujourd'hui, il se lance dans la kinésithérapie.

**Les élèves de 4^e
MFR «Le Vallon»,
La Romagne.**



Nostalgie à La Petite Couère p.13

Rentrée au fil de l'eau p.12

Les aventures de M. Pesch p.12

Patrick Cosnet et le théâtre p.12

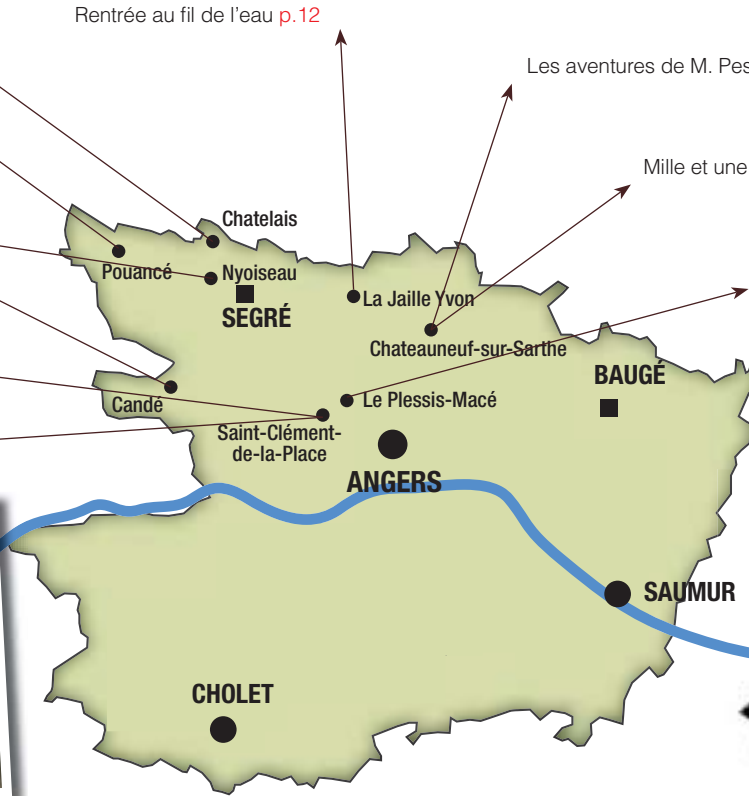
Mille et une truffes p.13

Deux sportifs ségréens au top p.13

Peter Pan au château p.12

Nicolas Touzaint, la rencontre p.11

Les buts Marty Sport p.13



Nicolas Touzaint, la rencontre

Ce fut une entrée VIP chez ce grand cavalier : Les élèves de BEPA de la Maison Familiale de Pouancé ont interviewé Nicolas Touzaint, jeune cavalier de concours complet, dans son haras à Saint-Clément-de-la-Place.

Beaucoup ont apprécié la visite, sa disponibilité. «Il a pris le temps de répondre à nos questions, même s'il était très occupé» dit Sarah.

«Nous avons eu énormément de chance de le rencontrer, un athlète dans notre discipline, beaucoup aurait aimé être à notre place» annonce Camille.

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai commencé à monter à l'âge de 13 ans. Mon premier concours a eu lieu à 14 ans et j'ai commencé les épreuves internationales à l'âge de 16 ans.

Quelles sont vos plus belles victoires ?

Le prestigieux concours complet de Badminton, en 2008, et

mes deux victoires au championnat d'Europe.

Que ressentez-vous à cheval ?

Je ressens de la tranquillité et de la liberté.

Que recherchez-vous chez un cheval de complet ?

Le cheval parfait n'existe pas, mais je recherche un cheval qui a un bon niveau de dressage, un cheval qui peut enchaîner un parcours à 1m30, qu'il ait un bon moral, qu'il soit résistant, un bon modèle, avec de belles allures.

Quel est votre cheval préféré ?

Mon cheval préféré est Galand de Sauvagère. Mais, malheureusement, il est à présent à la retraite suite à une blessure. J'ai remporté beaucoup de victoires grâce à lui.

Avez-vous un autre loisir que le complet ?

Je suis jockey amateur.

Comptez-vous arrêter un jour la compétition ?

Je pense que, vers 50 ans, j'arrêterai, je deviendrai sûrement entraîneur d'équitation.



Accueil chaleureux et sympathique de Nicolas Touzaint

Les élèves de BEPA2.

Equimots

Les élèves de la classe de BEPA2

Des mots sur le cheval se cachent derrière ces lettres en désordre, retrouve-les :

- a) dadpok
- b) ronépé
- c) nav
- d) tugère
- e) garyelin
- f) amhs
- g) sesseurde
- h) saucaqe
- i) renolecu
- j) balatusiont
- k) rotarg

- 2. cou du cheval ;
- 3. matériel en acier que porte le cavalier à ses bottes ;
- 4. remorque de transport équin ;
- 5. sert à protéger les membres d'un cheval ;
- 6. cheval entre 1 et 2 ans ;
- 7. nourriture composée de céréales ;
- 8. petite étendue d'herbe où les chevaux peuvent se détendre ;
- 9. veste du jockey aux couleurs du propriétaire ;
- 10. grand box pouvant accueillir plusieurs chevaux ;
- 11. sulky pour atteler les poulains la première fois.

Tu peux t'aider des définitions suivantes :

- 1. partie osseuse entre l'encolure et le dos du cheval ;



a) paddock-8 ; b) éperon-3 ; c) van-4 ; d) guêrte-5 ; e) yearling-6 ; f) mash-7 ; g) dressesse-11 ; h) casaque -9 ; i) encolure-2 ; j) stabulation-10 ; k) garrot-1

Rentrée au fil de l'eau !

Du lundi 29 août au vendredi 2 septembre 2011, dans le cadre de l'EIL «**comprendre la fonction d'un territoire**», les élèves de Terminale Bac Technologique du Cèdre ont entamé leur année par un séjour fluvial haut en couleur. Il était proposé par le centre de Loisirs Anjou Sports Nature de La Jaille-Yvon. Une initiation à la conduite de péniches sur la Mayenne a permis de découvrir la faune et la flore. Dormir dans les cales, préparer et partager les repas, de quoi apprendre à vivre ensemble et développer l'esprit d'équipe ! Les jeunes en ont tiré un dossier théorique sur leur séjour. Une épreuve orale devant leurs formateurs et l'animatrice du centre de loisirs a clôturé cette semaine ludique et formatrice. Et, personne n'est tombé à l'eau.

Mathieu JARDIN, Terminale Bac Techno STAV.

Les aventures de M. Pesch

Jean-Louis Pesch est une grande personne de 83 ans qui a toujours voulu dessiner. Il nous a reçues chez lui, à Châteauneuf-sur-Sarthe.

Nous étions impressionnées car, tout de même, il est très connu avec Bec en fer, Sylvain et Sylvette et leurs vingt millions d'albums vendus.

Après sa formation aux Arts Appliqués de Paris et ses trois ans dans la Marine, il crée un atelier de publicité puis travaille dans différents journaux de la presse enfantine, dessine et gère ses albums tout en croquant la vie à pleines dents.

Puis vint Sylvain et Sylvette

Ils sont nés en 1941. Leur créateur M. Cuvelier, tombé malade en 1956, appelle J.-L. Pesch auprès de lui pour terminer un album. La relève est prise et 4800 pages de Sylvain et

Sylvette suivront... Cette transmission va, d'ailleurs, se perpétuer avec Bérrik. «**Le gardien de la chaumière**» est aussi le fruit de leur collaboration.

Selon J.-L. Pesch dessiner pour les enfants nécessite la connaissance de leur psychologie, savoir ce qu'ils attendent et, surtout, les aimer et les surprendre.

Révolté, passionné et espiègle

Marqué à vie par le regard d'un ours dans un cirque alors qu'il avait sept ans, le dessinateur a fait de la défense des animaux l'un des moteurs de sa vie. Son travail véhicule le respect de l'animal comme dans «**En piste les compères**» contre l'utilisation des animaux au cirque ;



Jean-Louis PESCH

«**Le bonjour d'Alfred**» contre l'abandon des animaux.

J.-L. Pesch milite dans les associations de défense des animaux, dessine pour le Refuge de l'Arche à Château-Gontier... Son engagement et son travail lui ont permis de rencontrer beaucoup de personnalités comme Brel, Prévert et d'être honoré par le titre d'Officier des Arts et Lettres en 2010.

À tous les enfants: les jeunes comme les vieux.

Toutefois, cet homme passionné se définit comme un ARB = Artisan Rural Besogneux...

Lucile, Jennifer, Océane, Marine et Priscillia, 2^{de} MFR de Champigné.

Peter Pan au château du Plessis Macé

Le château du Plessis Macé accueille, chaque année, les pièces et les acteurs du Festival d'Anjou. L'ancienne forteresse, reconstruite au XV^e siècle par Louis de Beaumont, est devenue un lieu d'accueil réputé et apprécié.

Un mystérieux personnage. Au mois de septembre 2011, un célèbre personnage est apparu au château du Plessis Macé ! En effet, l'enfant qui ne voulait pas grandir, «**Peter Pan**», s'est invité dans la demeure.

Une représentation magique

Le théâtre de l'extrême est une troupe de vingt-cinq comédiens, chanteurs et danseurs. Cette compagnie qui a pour but de mettre en valeur le patrimoine de certaines propriétés s'est arrêtée dans cette bâtisse afin d'effectuer des représentations théâtrales pour

la 62^e édition du Festival d'Anjou. Créée par l'auteur écossais J.-M. Barrie, la troupe de théâtre retraça la vie de Peter Pan par le biais de danses, chants et costumes féeriques. L'animation de ce château repose essentiellement sur le théâtre. Ces diverses animations ont pour but de permettre à un public varié une prise de contact avec le patrimoine qui nous entoure. Le château est alors un espace de magie, il laisse place à l'imagination et aux nombreux souvenirs d'histoire d'enfants.

La classe de 4^e MFR La Meignanne.



Patrick Cosnet et le théâtre



La casquette du dimanche.



Souvenirs d'un Garçon.

À L'Herberie de Pouancé, Patrick Cosnet et plusieurs de ses amis gèrent une ferme équestre, principalement fréquentée par un public de handicapés. On y trouve aussi un théâtre.

La Troupe y joue les spectacles qu'il met en scène dans une salle spécialement aménagée, un restaurant. Patrick Cosnet aime partager sa passion, sa philosophie et ses connaissances avec les gens. Il apprend, par ailleurs, aux élèves qu'il gère aussi le petit théâtre de Pouancé.

Dans ses spectacles, il met en scène des expériences et des anecdotes sur sa vie.

Sa dernière création mise en œuvre traite des choses essentielles, comme il le dit lui-même «**manger, habiter, construire et exister**». Samedi en huit, La femme du mineur, Souvenirs d'un garçon, autant de pièces construites à partir de la vie quotidienne.

Au cours de l'interview, il interpelle les jeunes aussi sur le fait qu'il est l'actuel président du festival «**Graines**

de Curieux». Ce dernier accueille des groupes qui ont tous en commun la même passion, l'art. Il informe que plusieurs de ses spectacles tournent actuellement dans la France entière. Son influence dépasse donc les limites de Pouancé.

Astrid, Léna, Manon, Valentin, MFR Pouancé.

Deux sportifs segréens au top

Les élèves de 4^e de la MFR de Segré ont interviewé les sportifs du Segréen. Jean-Jo Brécheteau, marathonien, et Maxime Rousseau, footballeur, se sont prêtés au jeu de l'interview avec grand plaisir.

Jean-Jo, 50 ans, originaire de Candé, est, depuis plus de 40 ans, toujours aussi passionné par la course à pied. Il ne pensait pas faire ce sport mais pour entrer en compétition avec son frère, il a essayé. Initié à Freigné par un champion de France, depuis il court toujours. Beaucoup de victoires à son actif : Onze



Maxime Rousseau.

titres de champion de France. Spécialiste du semi-marathon (21, 1 km), Jean-Jo a un record de 1h 03min 22s (à 42 ans). Il participe aux compétitions dans la France entière, «**mais ne fait pas ça pour l'argent**». Pour lui, la vie en club est importante : «**les autres nous rendent plus fort**». Jean-Jo est infirmier libéral. Il organise ses journées autour de sa passion. Soins de ses patients le matin, et course tous les après-midis avec juste un petit-déjeuner et un repas le soir. Jean-Jo est très dynamique et ne se prend pas «**la tête**», comme le montre ses chaussures toutes percées ! Rien ne peut l'arrêter de courir, pas même ses problèmes de santé (mais chut ! il ne faut pas en parler à son chirurgien !) Son plus beau souvenir, le championnat de France de Saint-Pol-de-Léon, dans le Finistère et le pire, en

2004, il finit 8^e alors qu'il devait gagner, mais il est parti sans lacer ses chaussures ! En catégorie sénior 2 (49-59 ans), il compte bien faire ses preuves.

Débuts à Monaco

Jean-Jo a fait du foot étant jeune, mais pas au niveau de Maxime Rousseau, 20 ans, qui lui est professionnel à Angers SCO depuis juin 2011. Originaire de Nyoiseau, Maxime y a joué jusqu'à 13 ans sous la coupe de son papa, avant de venir à Segré durant 3 ans. À l'âge de 16 ans, il quitte le coin pour continuer en sport étude à Angers, et c'est ainsi qu'il se fait repérer par le SCO. Les places sont chères ! Sur soixante, seulement deux jeunes signent un contrat Pro. Mais, Maxime a la tête sur les épaules, ce qui rassurent ses



Jean-Jo Brécheteau, toujours et encore en forme !

parents, et passe son Bac S. «**J'ai toujours voulu faire ce métier-là, mais pas forcément Pro**». En juin, il signe un contrat de 3 ans avec le SCO, où il y a «**une bonne ambiance dans les vestiaires, ce qui se ressent sur le terrain**». Son premier match titulaire en Pro : à Monaco ! et ils gagnent 3-1 ! «**Quelle pression, et que d'émotions d'être dans ce lieu de prestige**». Pas encore de but, mais c'est le début. Et peut-être un jour, le PSG ou pourquoi pas le Réal de Madrid !

La classe de 4^e, MFR Segré.

Les buts Marty Sport

Spécialisée dans la fabrication, la conception et la commercialisation d'équipements sportifs, Marty Sport est une société internationale. Elle propose ses différents produits pour de nombreux pays comme l'Espagne, l'Algérie ou encore la Russie. Créée en 1979 à Saint-Clément-de-la-Place, elle est reconnue pour avoir fabriqué les buts de la coupe du monde de football de 2010. Afin de confectionner ses produits, la société dispose de divers ateliers comme celui de la métallerie ou encore peinture. Afin de développer son réseau de partenaires, cette entreprise voyage dans de nombreux pays pour participer à des salons dont le dernier en date au Brésil du 22 au 24 novembre 2011.

La classe de 4^e, MFR La Meignanne.

Mille et une truffes

Depuis 1934, l'entreprise Mathez de Châteauneuf-sur-Sarthe fabrique des truffes et les vend dans le monde entier. M. Alaüs Mathez pensait-il, en créant sa société en 1934, que 77 ans plus tard, ses truffes régèleraient toujours les gourmands du monde entier ?

L'entreprise, rachetée en 1996, poursuit la production et, tout en conservant le savoir-faire d'antan, modernise en permanence les produits proposés.

Innovation permanente

De nouveaux produits sont créés à partir de recettes éla-

borées dans le laboratoire recherche et développement mis en place en 2007 puis lancés sur le marché grâce à l'ouverture de Mathez Boutique sur Internet en 2008 et au renforcement de l'équipe commerciale en 2009 : 65 % du chiffre d'affaires sont liés à l'exportation aux USA, en Europe et en

Asie principalement. Il s'agit d'un produit surtout saisonnier : Noël et Pâques. L'équipe de quarante-cinq personnes est donc renforcée à ces périodes pour assurer la fabrication mais aussi toutes les étapes du conditionnement jusqu'au ballotin final.

La truffe, 9,2 grammes de douceur...

Le chocolat en provenance de Madagascar et de Malaisie est travaillé dans les ateliers. Crêpes dentelles croustillantes, brisures de nougat, écorces d'orange confite, noisettes, Cointreau, caramel au beurre salé autant d'ingrédients gourmands qui ont rejoint les classiques truffes natures. Une gamme «**bio**» répond également à la demande de la clientèle et il existe même une truffe pétillante...

En plus d'être savourées, elles peuvent aider aux financements des actions menées dans nos MFR et comme le conseille la société Mathez, «**Fin d'année chocolatée = opérations bien financées**».

Lucie, Teddy, Alexis A et Clément, 3^e, MFR Champigné.

Nostalgie à la Petite Couère



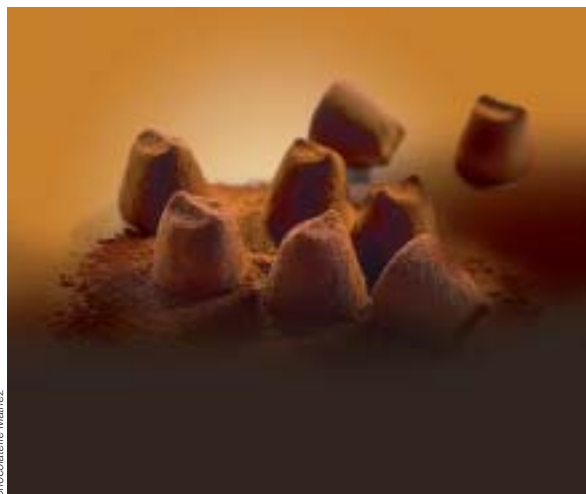
Au bistrot d'Antan.

Dans le cadre du module «besoins en milieu rural», les élèves de Première Bac Pro SMR du Cèdre se sont rendus, le 20 septembre dernier, au domaine de la Petite Couère près de Segré. C'est un parc de 82 hectares unique en France qui propose un voyage à travers le XX^e siècle afin de mieux comprendre l'évolution du monde rural.

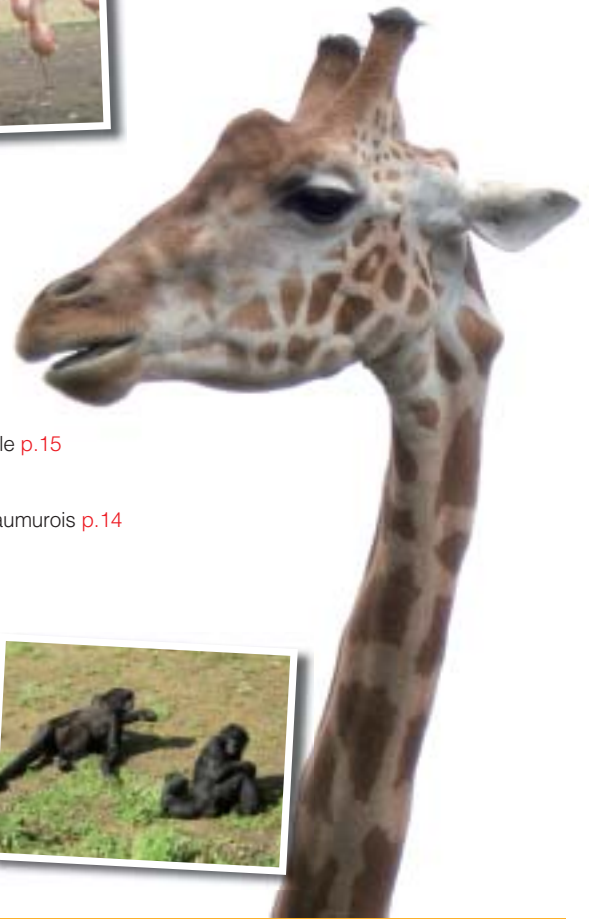
Après avoir exploré les anciennes maisons et les écoles, les jeunes ont découvert différents métiers qui ont beaucoup évolué depuis le siècle dernier : professeurs des écoles, coiffeurs, agriculteurs... Ils ont aussi eu l'occasion de redécouvrir des locomotives d'autrefois (voitures, vélos) et des engins agricoles d'une autre génération (tracteur). Sont présentés des commerces et d'anciennes professions

comme le charron. Les élèves ont constaté que dans le même temps d'autres métiers ont disparu comme celle du maréchal ferrand. Durant la journée, ils furent entourés de certaines espèces d'animaux comme l'émeu, l'alpaga, les nandous, les cochons américains.

Ludivine BELLANGER et Alicia ENON, 1^{er} Bac Pro SMR, Saint-Barthélemy-d'Anjou.



Douceur chocolatée.



Du cep à la bouteille p.15

Ça roule dans le saumurois p.14

Chez verdier p.15

La rose m'est contée par les chemins p.15

Le bioparc p.14



Doué et son bioparc

Le zoo, nous devons dire désormais le bioparc de Doué-la-Fontaine, n'a plus de secrets pour les élèves de BEPA Services aux Personnes. Récit de leur visite.

Quand le Zoo a-t-il été créé ?

Il a été créé en 1961 par Louis Gay au cœur d'anciennes carrières. Il est aujourd'hui dirigé par trois générations : Grand-père, père, et fils.



Combien de personnes y travaillent ?

Vingt-cinq personnes employées durant l'année et trente-cinq l'été. Treize s'occupent des animaux : cinq sont spécialisées pour un type d'espèces, cinq sont polyvalentes et trois sont soigneurs animateurs.

Quel diplôme faut-il pour y travailler ?

Une formation pour parc zoologique. Des écoles spécialisées existent après un CAP ou un BEP, mais il faut avoir déjà effectué des stages dans un parc.

Combien d'espèces et d'animaux ?

72 espèces. Environ 700 à 750.

D'où vient la plupart ?

Des échanges entre différents Zoo.

Faut-il des documents précis

pour accueillir un nouvel animal ?

Oui, chaque animal possède une fiche de suivi, comme une carte d'identité et une fiche de transport.

Quelle est la dernière nouveauté dans le parc ?

La volière, elle est la plus grande d'Europe, 400 oiseaux partagent cet espace.

Combien y a-t-il de visiteurs par an ?

Environ 230 000 visiteurs.

Nous avons beaucoup aimé cette visite, le zoo est dans un cadre naturel de tuffeau et de bambou. Nous avons eu l'impression d'être «ailleurs» durant la visite.

La classe de Terminale BEPA SAP, MFR Doué-la-Fontaine.

Ça roule dans le Saumurois

Le CFA de la MFR «La Rousselière» forme les jeunes apprentis en mécanique automobile depuis 15 ans dans le Saumurois. Connu pour la qualité de sa formation, le CFA fournit l'ensemble des apprenants aux garagistes et concessionnaires de ce territoire.

Comme d'autres régions, le Saumurois a vu éclore de multiples garages en périphérie

des grandes villes, mais il a gardé l'esprit de travail et de formation locale. L'ensemble



Les apprentis mécaniciens en activités

des marques automobiles est présent et les jeunes désireux de se former aux nombreux métiers de l'automobile ont la possibilité de se former au CFA de Montreuil-Bellay. Le CFA «La Rousselière» est reconnu pour l'excellence de son travail car près de 50 jeunes ont été désignés comme meilleurs apprentis départementaux, régionaux et nationaux depuis 15 ans (Concours organisés par les Meilleurs Ouvriers de France). Les métiers sont nombreux dans le secteur de l'automobile : réparateurs, bien sûr, mais également vendeurs, électrotechniciens.

L'arrivée des formations automobiles dans le Saumurois a été le fruit d'une réflexion conduite par la MFR suite aux évolutions des métiers de la viticulture, puis de la mécanisation agricole et, enfin, du développement de l'industrialisation dans les années 80. Le centre est, aujourd'hui, fortement ancré dans les formations industrielles mécaniques (automobile) et formations liées aux agro-équipements : tracteurs et machines agricoles.

Classe de Seconde Pro mécanique automobile, MFR-CFA Montreuil-Bellay.

La rose m'est contée par les chemins

Voyager par «les chemins de la Rose» à Doué-la-Fontaine, voilà une proposition de promenade qui ne se refuse pas. C'est un site que les terminales BEPA Service aux personnes ont visité, à quelques kilomètres de leur maison familiale. Il leur a été raconté par le jardinier du parc.

Les chemins de la Rose ont été conçus en 1999. C'est un jardin privé, à l'anglaise, orné de 1 420 variétés de roses. Le lieu est reposant et parfumé.

On peut s'y promener, en sillonnant les allées, pour entrevoir, sentir et observer plus de 15 000 roses qui fleurissent les 4 hectares du parc. L'occasion est fournie de découvrir des rosiers aux formes et aux couleurs variées. Certains sont appelés botaniques, d'autres sont dits montants, bourbons. Il existe, également, des rosiers lianes, eux grimpent le long des arbres, ils peuvent atteindre les trente mètres de haut. Ils fleurissent l'arbre et le ciel.

On y cultive la rose anglaise mais aussi chinoise. Ce parc a la particularité de conserver beaucoup de variétés anciennes.

Naturel comme nature

Le jardinier est très proche de la nature et de ses rosiers : il observe. De ce fait, aucun traitement chimique ne vient polluer la terre. C'est un jardin aux traitements biologiques : pour les pucerons, ce sont les coccinelles et les mésanges qui s'en chargent. Quant aux chenilles et aux limaces, qu'elles se méfient car un oiseau particulier et majestueux réside dans le parc, il s'agit du paon. Pour aider la nature, un traitement est posé, le soir, sur les rosiers, quand cela est nécessaire. Il s'agit du savon noir dilué dans l'eau. Ce parc recèle plein d'astuces pour ceux qui aiment jardiner en respectant la faune et la flore. Les roses portent des noms de personnalités célèbres.



Un havre de paix et de repos.

De quoi donner envie de visiter ce lieu magique, comme les 27 000 visiteurs par an. C'est sympa et, surprise, vous aurez également le plaisir de déguster la rose.

Les élèves de terminale BEPA services aux personnes, Doué-la-Fontaine.

Un jour chez Obama Day

Pour débiter cette nouvelle année, les élèves de 3^e sont allés visiter le haras de Cyriaque Diard à La Flèche. Ce fut l'occasion pour eux de découvrir le monde du cheval. Créé en 1992, le haras s'étend sur 48 hectares dont 9 réservés au parcours d'entraînement. Il emploie dix personnes, chacun ayant une tâche spécifique. M. Diard, quant à lui, est entraîneur. Il possède un cheval originaire de Noyant, nommé Belle-Josée, et un autre, Obama Day. Ils sont très connus du milieu des turfistes, puisqu'ils courent sur les hippodromes parisiens, normands. Visiter ce haras fut passionnant. **«Nous avons découvert l'univers des chevaux avec l'élevage, le dressage et les métiers rattachés à cette profession : palefreniers, jockeys, lads»...**

Les 3^e, MFR Noyant.

Du cep à la bouteille !

La classe de 3^e de la Maison Familiale de Noyant s'est rendue à Chacé au Domaine Joulin, afin de découvrir le travail des vendanges.

Durant trois heures, les élèves ont pu s'initier au dur labeur du ramassage des raisins, **«une expérience enrichissante mais fatigante»** explique une élève. Puis, la matinée s'est poursuivie par la visite du chai de M. Joulin, à qui les élèves ont pu poser de nombreuses questions. Le vigneron leur a fait connaître les détails de la vinification et ils ont découvert la difficulté et la diversité des tâches : **«Le travail de la vigne, c'est toute l'année ! Les vendanges sont le résultat d'un travail**

de longue haleine». Grâce à une météo favorable, le millésime 2011 devrait être satisfaisant, prédit le viticulteur. La visite s'est achevée avec la dégustation de la fameuse bernache, jus de raisin en fermentation. M. Joulin transforme et commercialise son vin, mais il est aussi adhérent d'une coopérative, ce qui fait de lui un **«vigneron-viticulteur»**. Il laisse, en effet, la transformation et la vente d'une partie de sa récolte sous la responsabilité des 55 salariés de la coopérative.

10 km de galeries souterraines

L'après-midi, la Cave des Vignerons a reçu les élèves, qui ont découvert cette coopérative de Saint-Cyr-en-Bourg. Elle est composée de 350 viticulteurs, ce qui représente une superficie de 1 800 hectares de vignes. Cette visite, riche, a débuté aux quais de déchargement et s'est terminée par le magasin de vente, en passant naturellement par les caves, qui font environ 10 km de galeries souterraines, creusées dans le tuffeau, pierre typique de notre région.

La classe de 3^e, MFR Noyant.



Les élèves ont dégusté cette journée de vendanges !

Chez Verdier à Montreuil-Bellay

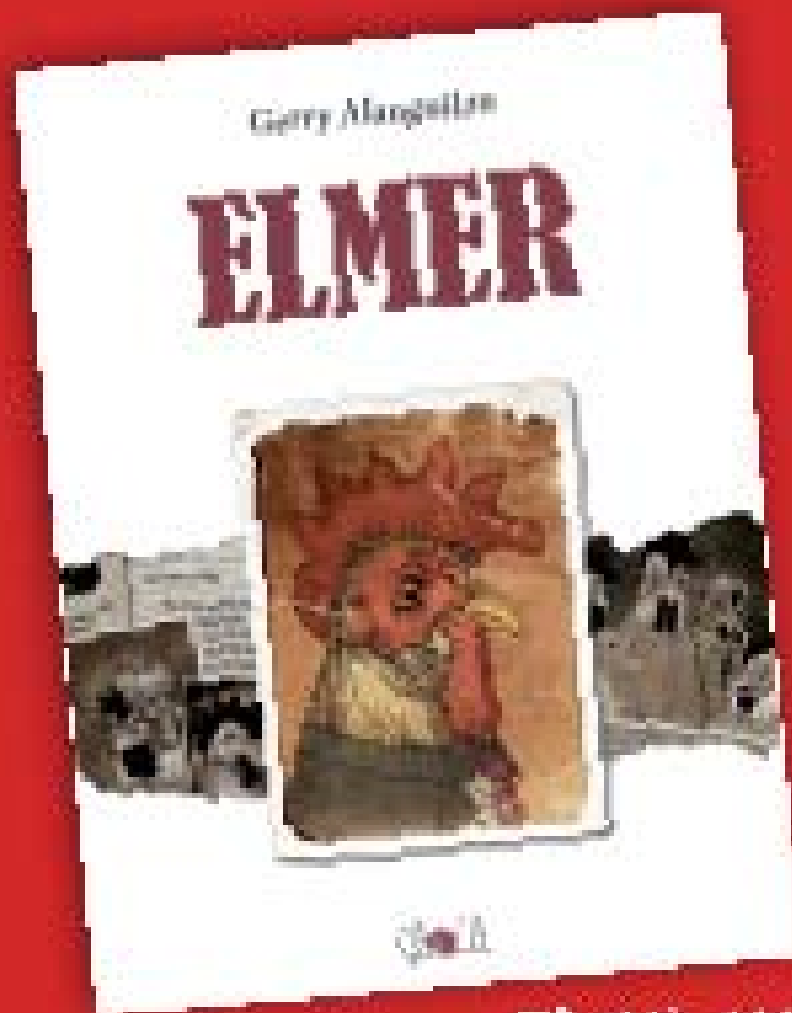


Les jeunes en visite dans l'entreprise d'embouteillage

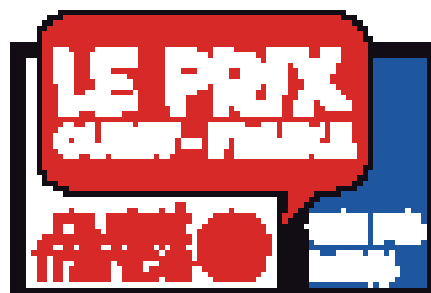
Les jeunes de 3^e de la MFR «La Rousselière» ont visité une entreprise locale : l'entreprise viticole Verdier à Montreuil-Bellay. La maison Verdier fut créée en 1927 et la société se développa de père en fils pour devenir, une maison de négoce de notoriété nationale. Ce site d'embouteillage fut inauguré en 1967. Pour enrichir son réseau de distribution, la société Verdier a élargi peu à peu sa production en rachetant des sociétés de négoce. Ce fut le cas, en 1990, à Saumur et dans la région Centre. Ces sites sont

repartis dans le vignoble, ce qui permet d'être au cœur de la production du vin. Cette visite s'inscrit dans le cadre de la découverte des métiers de l'agriculture et ses métiers de transformation. Les jeunes ont visité une entreprise plus importante que celles qu'ils fréquentent habituellement dans le cadre de leur stage d'orientation. Ils ont également observé l'organisation de cette structure, et les dispositifs de sécurité mis en place pour le personnel.

La classe de 3^e, MFR Montreuil-Bellay.



Cà et là, 144 pages, 14 €



Événement

Prix de l'album 2011

Ouest-France - Qui des Bulles

Comme si créer une BD animalière n'était pas assez original, le Philippin Garry Mangilian a imaginé une mutation génétique qui a rendu poules et coqs aussi intelligents que les humains. Maintenant, il va falloir faire cohabiter les deux espèces... Cela donna, sous un trait précis, soigné, efficace, une belle parabole sur la différence, la tolérance, l'acceptation de soi et des autres.

