



CFA/MFR-CFTA
la Ferté-Macé

CFA/MFR-CFTA la Ferté-Macé
25 rue Pierre Neveu - BP 59 - 61600 LA FERTE-MACE
Tel : 02.33.30.68.50 - Mail : cfp.ferte-mace@mfr.asso.fr
N° SIRET : 41461021200014

CFA/MFR-CFTA La Ferté-Macé

Revue de presse

2024



Une très bonne insertion pour les anciens de la MFR-CFTA de La Ferté-Macé

La majorité des anciens diplômés de la Maison familiale rurale – Centre de formation de techniciens agricoles (MFR-CFTA) de La Ferté-Macé (Orne), sont en emploi, dont la plupart en CDI dans des professions agricoles, paraprofessionnelles, ou comme comptables, paysagistes ou dans le commerce (animalerie ou jardinerie).



Lors d'une rencontre avec les anciens de la MFR-CFTA.

Les formateurs de la Maison familiale rurale (MFR) – Centre de formation de techniciens agricoles (CFTA) de La Ferté-Macé (Orne), ont réuni les 78 diplômés (85 %) sortis en juillet dernier afin de faire le point sur leur insertion.

Six mois après leur sortie, 65 % ont un emploi dont plus des deux tiers en CDI (ou CDD de plus de six mois) ou chef d'exploitation agricole. 26 % sont en poursuite d'études notamment en BTS ou qualification supérieure. Seuls 9 % étaient en recherche d'emploi à la fin de l'année 2023.

Les professions exercées sont diversifiées : salarié agricole ou chef d'exploitation pour les jeunes sortis de bac professionnel ou de formation de techniciens agricoles. Salarié agricole, exploitant, inséminateur, agent comptable ou du contrôle laitier pour ceux sortis du BTS Acse (Analyse conduite et stratégie de l'exploitation agricole). Ceux ayant suivi un BTS technico-commercial en spécialité animaux d'élevage et de compagnie ou jardins et végétaux d'ornement se retrouvent dans la vente en animalerie ou jardinerie.

Projets de formation

Le directeur, Fabrice Drieu, annonce que deux nouvelles formations sont en projet à la MFR-CFTA : Un BTS en aménagement paysager et la réflexion sur un Bachelor en un an après bac + 2 en agriculture et écologie ou numérique.

Portes ouvertes

Samedi 27 janvier, de 9 h à 17 h, portes ouvertes avec possibilité de rendez-vous, pour toutes les formations initiales, par apprentissage ou continue en bac professionnel, BTS Acse ou BTS technico-commercial en univers jardins et animaux de compagnie ou licence préparant aux métiers de la comptabilité et gestion (après bac +2).

Puis le **samedi 24 février**, pour les formations post-baccalauréat : BTS et licence et le **samedi 16 mars**, pour toutes les formations.

MFR-CFTA, 25, rue Pierre-Neveu, à La Ferté-Macé, dans l'Orne. Renseignements au 02 33 30 68 50 ou sur le site : www.cftaferte.mfr.fr

MFR-CFTA. De nombreuses familles présentes à la journée découverte et orientation



Fabrice Drieu reçoit Kévin avec ses parents.



Le moniteur Mickael Chatelais reçoit Manon avec ses parents.

Samedi 13 janvier, la MFR-*CFTA* organisait ses premières portes ouvertes de l'année 2024.

A l'occasion de cette journée portes ouvertes, les familles ont pu rencontrer les équipes et découvrir les formations Post-Bac 2024 proposées, avec les parcours de formation du bac professionnel jusqu'à une licence professionnelle, en passant par les BTS par alternance. Et ce, dans les métiers de l'agriculture, du paysage, du commerce en agrofouritures, du commerce en animalerie et en comptabilité/gestion.

« Nous avons eu le plaisir de recevoir une trentaine de jeunes élèves avec leurs familles et des adultes, principalement en post-bac BTSA, ACSE, BTS-ATC (animalerie et jardinerie) et licence comptabilité gestion agricole, rapporte le directeur Fabrice Drieu. Les enseignants ont pris le temps de présenter l'établissement qui leur permettra de choisir leurs formations selon leurs envies, leurs besoins et leur espoir d'apprendre et d'obtenir les diplômes professionnels qui leur seront nécessaires pour rentrer dans la vie active ».

Des formations courtes en projet

Parmi les jeunes, Manon, 17 ans, d'Hambers près d'Evron en Mayenne, est en train de préparer un CAP Métier de l'Agriculture et prévoit de venir poursuivre ses études en pension à La Ferté-Macé, pour obtenir un BTSA (agricole). « Depuis toute jeune, je souhaite m'occuper des bovins », a-t-elle confié. Kévin, 17 ans, de Château-Gontier en Mayenne souhaite poursuivre ses études en pension et obtenir un BTSA-ACSE (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole). L'établissement a en pro-

jet l'ouverture de formations courtes professionnalisantes. Il travaille sur l'ouverture d'un BTSA Aménagements paysagers en apprentissage.

**MFR-CFTA : Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles.*

■ Prochaines portes ouvertes : les 27 janvier, 24 février et 16 mars. Contact : MFR-CFTA, 25, rue Pierre-Neveu, 02.33.30.68.50, cfp.ferte-mace@mfr.asso.fr, mfr-cfta-ferte.fr.

La Ferté-Macé. La Maison familiale rurale présente ses formations



Lors des portes ouvertes, Émilien Legrand, responsable de la formation licence professionnelle en comptabilité gestion, avec deux candidats.

Samedi, la Maison familiale rurale – centre de formation de techniciens agricoles (MFR-CFTA) a accueilli près d'une centaine de visiteurs, principalement des futurs candidats à une des différentes formations, accompagnés de leurs familles et amis.

Les visiteurs ont découvert les locaux, les équipements pédagogiques et le déroulement des formations par alternance (sous statut scolaire ou en apprentissage) proposés par cet établissement qui accueille des personnes de tout âge.

Ces parcours éducatifs vont du niveau brevet professionnel jusqu'à une licence professionnelle en comptabilité et gestion agricole, en passant par le niveau bac professionnel agricole ou en paysage et des BTS Acse (analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole) ou BTS technico-commercial en spécialité univers jardins et animaux de compagnie

Les visiteurs ont aussi admiré l'exposition d'une ferme miniature, réalisée par un collectionneur mayennais

De prochaines portes ouvertes sont organisées pour les formations BTS et licence le samedi 24 février, de 9 h à 17 h, et le samedi 16 mars pour toutes les formations

MFR-CFTA, 25, rue Pierre-Neveu ; tél. 02 33 30 68 50 ; site internet, www.mfr-cfta-ferte.fr

La Tripière fertoise tiendra son chapitre 2024... à La Ferté-Macé

Samedi 9 mars 2024, la Tripière fertoise a tenu son assemblée générale dans les locaux du CFTA à La Ferté-Macé (Orne).



L'ensemble des participants à la réunion annuelle du 9 mars 2024 à La Ferté-Macé (Orne).

C'est le 22 mars 1981 qu'à l'initiative d'Eugène Hébert, charcutier à [La Ferté-Macé \(Orne\)](#), dix-sept personnes défenseurs de la gastronomie fertoise créent la confrérie de [la Tripière fertoise](#), afin d'assurer la promotion des tripes fertoises.

La **confrérie** a pour objectif de promouvoir et de mettre en valeur la tripe à la mode fertoise, de défendre plus spécialement la tripe en brochette (paquet de tripes traversé par une billette).

Le Grand Maître **Hugues Lebert** a eu le plaisir d'annoncer que le chapitre 2024 aurait lieu le samedi 18 mai, en même temps que la **Fête du Printemps à La Ferté-Macé**, alors qu'il se déroulait à Bagnoles depuis des années.

Défilé en ville

La journée commencera par la réception des confréries dans une salle de la mairie et le chapitre dans la salle des mariages.

La photo des confréries se fera sur les marches de la mairie. Le défilé de toutes les confréries se déroulera en ville avec la fanfare des pompiers.

« La Confrérie de la Tripière Fertoise se porte bien, nous recevons les amateurs de la gastronomie dans les locaux de notre boutique-musée et nous continuons nos sorties dans plusieurs régions pour faire connaître notre traditionnelle tripe fertoise lors des chapitres des autres confréries, a indiqué le Grand Maître. Nous continuons également nos concours, celui de la tripe fertoise ce dimanche 10 mars où 21 artisans ont participé avec 31 tripes et 10 andouilles ».

Le prochain concours de la mousse de foie est prévu le 19 octobre.

Les quinze élèves de classe de 1^{re}, préparant un bac professionnel agricole option conduite et gestion de l'entreprise agricole à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles), à la Ferté-Macé, mettent en place « un projet collectif, envers les personnes en situation de handicap ».



Léo, Diego et Théo, en formation de bac professionnel, proposent un projet collectif de boccia (comparable à la pétanque), en faveur des personnes en situation de handicap.

Dans la perspective des Jeux paralympiques de l'été prochain, les quinze élèves de classe de 1^{re}, préparant un bac professionnel agricole option conduite et gestion de l'entreprise agricole à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles), mettent en place un projet collectif, envers les personnes en situation de handicap », avec le soutien de leur formateur, Michaël Chatelais.

Témoignages et cécifoot

Après une préparation d'une quarantaine d'heures, durant la semaine nationale des sports olympiques et paralympiques, les élèves se sont répartis en quatre équipes et proposent deux journées (les 2 et 3 avril 2024), consacrées à la présentation, auprès de collégiens, de sports pour les personnes en situation de handicap, avec notamment cécifoot, ainsi que le témoignage d'Emerica Martin, paraplégique et quadruple médaillé olympique de tennis de table.

La boccia

Diego, Léo et Diégo ont choisi de présenter un sport peu connu, mais qui est discipline paralympique depuis 1984, la boccia. Ce sport s'apparente à la pétanque, mais est joué en intérieur avec des boules en cuir. Venant de deux Instituts d'éducation motrice (IEM) de La Ferrière-aux-Étangs et Saint-Hilaire-du-Harcouët, une douzaine de personnes en situation de handicap participeront à la compétition organisée, « **à la salle Rossolini, mercredi 3 avril 2024, de 13 h à 16 h** ».

Celle-ci se déroulera en individuel (un contre un). Les trois premiers recevront une coupe, mais tous auront un lot », annonce Michaël Chatelais.

Les élèves de la MFR devront ensuite présenter oralement le déroulement de leur activité et le bilan qu'ils en dressent. Cette présentation sera évaluée et entrera dans le cadre de l'obtention de leur diplôme, comme contrôle en cours de formation (CCF).

A La Ferté-Macé, des élèves déterminés à devenir agriculteurs

Alors que le Salon de l'Agriculture ouvre ce 24 février 2024 dans un contexte tendu, des élèves du CFTA* de La Ferté-Macé (Orne) expliquent pourquoi ils ont choisi ce métier.



Alexis, Vincent, Aloïs et Alysée sont en terminale Bac pro CGEA au CFTA de La Ferté-Macé.

Affilié au **réseau MFR***, le CFTA de [La Ferté-Macé \(Orne\)](#) propose dans ses formations un **Bac pro CGEA*** polycultures et élevage, en apprentissage ou formation scolaire en alternance. Il comprend : d'une part, 59 semaines en centre (pour la seconde, la [MFR d'Haleine](#) ; pour la première et la terminale, le CFTA de La Ferté Macé) ; et d'autre part, 97 semaines en entreprise (pour les apprentis) ou 62 semaines en entreprise (pour les élèves).

Outre les modules d'enseignement généraux (français, maths, histoire-géo...), ce diplôme de niveau 4 comprend des modules d'enseignement professionnels : pilotage d'entreprise agricole, filières et marchés, gestion de l'entreprise agricole, agroéquipement, gestion des ressources et agroécosystème, conduite de productions.

Ils témoignent

Alors que **l'agriculture française** est confrontée régulièrement à des difficultés, à des crises, nous avons demandé à quatre élèves suivant ce cursus en terminale, et qui passeront donc

le bac en juin prochain, s'ils étaient toujours motivés malgré tout à persévérer dans cette voie.

« Un métier utile »

Originaire de Saint-Paul-le-Gautier dans la Sarthe, **Alysée Leroy**, 17 ans, s'intéresse davantage à l'élevage. « Alors qu'aucun des deux n'était issu de ce milieu-là, mes parents se sont installés comme agriculteurs quand j'avais 9 ans, et c'est ce qui m'a donné envie de faire ce métier. Je les ai souvent aidés pour la traite des vaches, en m'occupant des veaux » raconte la jeune fille, qui a trois autres sœurs également dans la profession.



Alysée Leroy. ©Le Publicateur libre

« J'aime travailler en extérieur et le fait que ce soit un métier utile m'intéresse, poursuit-elle.

Je reste optimiste pour l'avenir du secteur. Je suis prête à faire le nombre d'heures qu'il faut, d'abord comme salariée, puis ensuite en me mettant à mon compte. Ce n'est pas incompatible avec une vie de famille car on peut toujours garder les enfants près de soi.

Alysée Leroy

« Faire 60 heures ne me fait pas peur »

Natif de Belgique, mais installé avec sa famille depuis 6 ans à La Sauvagère, **Aloïs Claus**, 17 ans, baigne aussi dans ce milieu depuis longtemps. « Mes grands-parents paternels étaient agriculteurs, et mes parents sont éleveurs laitiers. Ils cultivent aussi un peu de blé. Dès que je rentre à la maison, je participe aux travaux, explique-t-il. J'ai mon frère qui est en 1^{re} ici au CFTA. Ma sœur est encore au collège ».



Aloïs Claus. ©Le Publicateur libre

Egalement optimiste quant à l'avenir, lui aussi se dirige vers l'élevage. « Dans un premier temps, je souhaite voyager pour voir ce qui se fait ailleurs dans ce domaine et en terme de culture. J'ai choisi ce métier car il y a une certaine liberté dans la gestion de son temps.

Vidéos : en ce moment sur Actu

Cela ne me fait pas peur de faire 60 heures par semaine, mais il faudrait qu'il y ait une rémunération plus cohérente, pour une meilleure reconnaissance du travail. En revanche, ce qui est pesant dans la profession, ce sont toutes ces normes !

Aloïs Claus

« Plus ça va, moins on est chez nous »

Alexis Brunet, 17 ans, de Lalacelle, est issu d'une famille d'agriculteurs, que ce soit ses parents ou grands-parents.

« Mon père s'est installé en 1997 rejoint par ma mère en 2005. J'ai une sœur de 15 ans qui se dirige aussi vers ce métier. Depuis que je suis petit, je suis baigné dans ce milieu. Je voyais mes parents épanouis dans leur ferme et c'est ce qui m'a donné envie d'en faire autant, confie l'élève. J'ai toujours voulu travailler en extérieur. C'est un métier qui n'est pas monotone. On travaille en fonction de la météo, des attentes de la société. En revanche, il faut aussi s'adapter au changement climatique. D'ailleurs ce sont les agriculteurs les premiers touchés ».



Alexis Brunet ©Le Publicateur libre

Après le bac, Alexis veut travailler dans d'autres régions « pour voir différents systèmes, ce qui est bien ou moins bien ». Il envisage de se mettre à son compte dans les 5 ans à venir. « C'est un métier passion où on ne compte pas ses heures, mais s'installer représente des enjeux colossaux. On ne manque pas de jeunes mais ce sont les enjeux financiers qui freinent, exprime-t-il. Malgré le contexte, je reste motivé, mais ce qui me fait peur ce sont les normes. Je les comprends, mais à la longue c'est lourd. Plus ça va, moins on est chez nous, en étant constamment contrôlés ». Son autre peur : l'administratif.

On ne s'installe pas pour faire des papiers, mais pour produire et nourrir les gens. C'est l'amour du métier, des animaux que l'on va élever. On est fier aussi quand on a de belles cultures.

Alexis Brunet

Quant aux prix des produits, « il faut cesser de taper sur les producteurs et sur les consommateurs, mais sur les intermédiaires qui font de gros bénéfices sur le dos des agriculteurs. De plus en plus, les consommateurs ouvrent les yeux et prennent conscience de la somme de travail des producteurs ».

« Fier de nourrir la société »

Mayennais de 18 ans, de Saint-Calais-du-Désert, **Vincent Leclerc** est, lui aussi, petit-fils et fils d'agriculteurs.

« J'ai aussi un frère qui a passé le bac pro au CFTA voilà deux ans. Pour ma part, j'ai toujours été passionné par la ferme. L'élevage me plaît. C'est un métier qui change toujours. Je ne me serais pas vu travailler dans un bureau, confie-t-il.

Le contexte actuel ne me démotive pas et j'ai pour objectif, le moment venu, de reprendre la ferme de mes parents.

Vincent Leclerc

« Je veux d'abord être salarié en voyageant un peu en France, et me mettre ensuite en GAEC* avec mon frère dans l'élevage ».



Vincent Leclerc. ©Le Pubicateur libre

Si l'administratif et les normes lui font un peu peur, Vincent reste déterminé à poursuivre dans cette voie : « je n'ai pas peur de faire beaucoup d'heures. Je serai fier de nourrir la société et de répondre à ses attentes ».

**CFTA : Centre de formation de techniciens agricoles ; MFR : Maison familiale rurale ; CGEA : Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole ; GAEC : Groupement agricole d'exploitation en commun;*

Ouest France 29/02/2024

Chaudières bois : Signature d'une convention entre la Ville et Dalkia

Cette convention, de vingt-quatre ans, prévoit le développement du réseau de chaleur pour de nouveaux utilisateurs : hôpital, écoles, piscine et entreprises.



Lors de la signature de la convention entre la Ville, représentée par Michel Leroyer, maire, et la société Dalkia, représentée par Julien Ben, directeur de centre opérationnel. Au second rang : des élus, des représentants de Dalkia et Marie-France Clave, cheffe de projets à Biomasse Normandie.

Mercredi, Michel Leroyer maire représentant la Ville de [La Ferté-Macé](#), et Julien Ben, directeur de centre opérationnel, représentant la société Dalkia, ont signé une convention de délégation de service public, pour le développement et la gestion du réseau de chaleur bois. Cette convention débutera le 1^{er} avril 2024 et se terminera le 31 mars 2048 (vingt-quatre ans).

Par ailleurs, une convention a été conclue avec le Chic (Centre hospitalier intercommunal) des Andaines pour l'utilisation des locaux : ancienne chaudière charbon et chaudière gaz, moyennant une redevance annuelle de 7 000 €, qui sera réglée par Dalkia.

La production d'énergie

Plusieurs moyens de production seront mis en œuvre pour assurer les besoins toute l'année pour le chauffage et l'eau chaude sanitaire. Quarante et une sous-stations permettront de livrer les abonnés. L'utilisation du bois représentera 92,5 % de l'énergie produite. L'approvisionnement en bois sera local, avec des écorces et broyats provenant de scieries et des plaquettes bocagères.

La chaufferie actuelle, située boulevard Hamonic, près du stade, sera équipée de deux chaudières à bois neuves, plus un silo de stockage existant, complétées par une chaudière à gaz existante.

Une chaufferie sera installée à l'hôpital, avec deux chaudières à bois, aménagées dans l'ancienne chaufferie à charbon, complétée par deux chaudières à gaz existantes.

La distribution du chauffage

La distribution de chaleur sera réalisée par un réseau de canalisations enterrées et isolées, de haute performance, d'une longueur de 6,8 km : soit 500 m de réseau conservés, 500 m de réseau modifiés et 5 800 m de réseau créés. Les travaux s'étaleront entre l'été 2024 et l'automne 2025. Les investissements sont estimés à 10,7 millions d'euros, et l'aide prévisionnelle, notamment celle de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) sont évaluées à 7,5 millions d'euros.

Le réseau desservira deux périmètres

Le réseau desservira deux périmètres : les abonnés historiques (nord ouest de la ville) du quartier Jacques-Prévert (bâtiments de la Ville, bailleurs sociaux, Flers agglo, conseil départemental) jusqu'au lycée Flora-Tristan. Il sera prolongé vers l'école Paul-Souvray.

L'extension, qui s'étendra, par une branche, du secteur du centre hospitalier jusqu'au centre aquatique, en passant par le centre-ville (rue de la Petite-Vitesse, avenue des Sorbiers, rue Pierre-Neveu, rue d'Alençon, rue 14-Juillet et rue des Cinq-Frères-Robinet). La seconde branche desservira l'hôpital, Val-Vert, la maison d'accueil spécialisé Anaïs La Clairière, le centre aquatique et les établissements scolaires privés et publics : écoles primaires, collèges, lycée des Andaines, Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles (MFR-CFTA) et l'Établissement régional d'enseignement adapté (Erea).

La Ferté-Macé. Un breakfast préparé dans les règles de l'art par des bénévoles et des élèves



Une vingtaine de bénévoles et élèves en formation agricole de la MFR ont accueilli de nombreux visiteurs pour un petit-déjeuner anglais

Le petit-déjeuner anglais, le fameux breakfast, est une animation annuelle qui constitue un moment de retrouvailles et d'échanges représentant l'essence même du jumelage avec Ludlow. Il s'est déroulé dimanche à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles) avec de nombreux participants.

Les bénévoles qui assurent la préparation et le service sont de nationalité française mais aussi britannique car un nombre important d'Anglais résident dans la région. Cette collaboration est gage d'authenticité et permet d'offrir un petit-déjeuner anglais dans les règles de l'art : jus de fruits, céréales, toasts, confitures, haricots blancs sauce tomate, bacon, saucisses, black pudding, œufs... Beaucoup de participants ont transformé ce breakfast en brunch (repas de midi) en venant à partir de 11 h, constatent les bénévoles.

Cette année, la présidente Marie-Christine Chatel et les responsables du jumelage ont instauré un partenariat avec un groupe d'élèves préparant un bac pro (conduite et gestion de l'entreprise agricole) à la MFR-CFTA. Ainsi, plusieurs élèves ont participé à la préparation et au service du breakfast. Cinquante et un participants du jumelage se rendront à Ludlow du mardi 7 au dimanche 12 mai.

La Ferté-Macé. Handicap : des élèves font découvrir la boccia



Les jeunes venus des Instituts d'éducation motrice lors de la rencontre de boccia avec les organisateurs de la Maison familiale rurale.

En lien avec les Jeux paralympiques, des jeunes en formation de bac professionnel option Conduite et gestion de l'entreprise agricole à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles) organisent des actions de sensibilisation au handicap auprès des collégiens de la commune. Ils ont préparé ce projet collectif durant une quarantaine d'heures sous la conduite de leur professeur d'EPS, Mickaël Chatelais.

Onze jeunes en compétition

Mercredi, ils ont montré aux collégiens de Jacques-Brel et de la MFR d'Haleine que même avec un handicap, il est possible de réaliser certains sports comme le cécifoot (football pour les malvoyants) et invité Émeric Martin, paraplégique et quadruple médaillé olympique de tennis de table. Il fera partie de la délégation française aux Jeux de Paris, cet été.

Trois jeunes de la MFR, Diego, Léo et Théo, ont aussi organisé une rencontre de boccia. Proche de la pétanque, ce sport est joué en salle avec des boules en cuir bleues ou rouges. Pour cela, ils ont invité des jeunes des Instituts d'éducation motrice de Saint-André-de-Messei et de Saint-Hilaire-du-Harcouët (Manche).

Durant un après-midi, onze jeunes en situation de handicap ont joué à ce sport qui est discipline paralympique depuis 1984.

En fin d'après-midi, les trois premiers ont reçu une coupe et les autres ont aussi obtenu un lot.

Les élèves de la MFR devront maintenant présenter oralement le déroulement de leur activité. Cette présentation sera évaluée et entrera dans le cadre de l'obtention de leur diplôme comme contrôle en cours de formation (CCF).

Didier Cousin, élu président d'honneur de la Maison familiale rurale de La Ferté-Macé

Après trente-cinq années comme administrateur dont dix-sept ans comme président au sein du réseau de MFR-CFTA, Didier Cousin a été désigné président d'honneur à La Ferté-Macé, jeudi 16 mai 2024.



Franck Croisé, président de la MFR-CFTA, et Didier Cousin, président d'honneur après avoir passé trente-cinq ans comme administrateur dont dix-sept ans en tant que président.

[À la fin de l'assemblée générale de la MFR-CFTA](#) (Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles) à La Ferté-Macé (Orne) jeudi 16 mai 2024, le président de l'association, Franck Croisé, a indiqué que le conseil d'administration avait décidé de désigner Didier Cousin président d'honneur .

Un apprentissage au sein de la MFR

Didier Cousin est très attaché au réseau de Maison familiale rurale. Il a été élève à la MFR de Mortagne-au-Perche puis à l'Institut rural d'Argentan, tout en exerçant dans l'exploitation familiale. Il a ensuite suivi une formation de technicien agricole au CFTA de La Ferté-Macé. Il est devenu moniteur à la MFR de Pointel et, en 1984, il a décidé de reprendre des études en préparant un BTS techniques agricoles et gestion de l'entreprise au CFTA de La Ferté-Macé. Didier Cousin a alors repris une exploitation proche de l'exploitation familiale à l'Aigle, où il produit des céréales et a une production porcine.

Trente-cinq années en tant qu'administrateur

Ce dernier s'est également engagé au sein de MFR, où il a été administrateur de plusieurs associations. Après avoir été administrateur durant cinq ans, il est devenu président de l'association du CFTA en novembre 1994, fonction qu'il a exercée jusqu'en 2011. Cette année-là, Franck Croisé lui a succédé. Didier Cousin est tout de même resté administrateur, soit un total de 35 ans.

Il a aussi été président de la Fédération départementale ainsi que régionale de Basse-Normandie puis de Normandie lors du regroupement des deux régions. Sans parler de ses responsabilités au niveau de l'union nationale des MFR. Je suis passionné par la formation des personnes et aussi par la gestion, qui est indispensable, souligne-t-il. Didier Cousin s'est aussi impliqué dans la vie civique, ce dernier ayant été adjoint au maire de L'Aigle chargé des services techniques puis adjoint à la culture.

Un nouveau BTS proposé à la MFR-CFTA de La Ferté-Macé

Lors de leur assemblée générale, l'association de la MFR-CFTA de La Ferté-Macé a notamment annoncé la mise en place d'un nouveau BTS dans la spécialité biens et services pour l'agriculture.



Marie-Claude Delaunay, trésorière adjointe ; Aurore Lepenven, secrétaire ; Franck Croisé, président ; et Fabrice Drieu, directeur.

[L'association de la MFR-CFTA \(Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles\)](#) a tenu son assemblée générale à La Ferté-Macé, le 16 mai 2024.

Le président, Franck Croisé, a souligné la nécessité d'être dans une démarche d'amélioration continue pour les formations et dans les équipements, afin que l'établissement poursuive son développement. Le directeur, Fabrice Drieu, a présenté les différentes formations conduites actuellement à la MFR. Il a été notamment annoncé l'arrivée d'un nouveau BTS.

Agent commercial, manager ou encore chef de rayon

En plus des différentes qualifications préparées dans le domaine de l'agriculture, une licence professionnelle préparant aux métiers de la comptabilité et de la gestion agricole est également proposée depuis 2023, en partenariat avec le Cnam (Centre national des arts et métiers). La MFR-CFTA prépare également aux métiers du

paysage et du commerce. Cette année, la MFR propose un nouveau BTS dans la spécialité biens et services pour l'agriculture. Celui-ci prépare aux métiers d'agent commercial, manager ou encore chef de rayon , ont annoncé les responsables.

Ils ont rappelé, en plus d'un taux de réussite de 83 % aux examens, que la part d'insertion professionnelle est jugée excellente, puisque 94 % sont employés trois mois après leur sortie, d'autres sont en poursuite d'études, et moins de 2 % sont en recherche d'emploi.

Bureau : président, Franck Croisé ; vice-présidents, Gilles Lefort et Jean-Marc Guillochin ; secrétaire, Aurore Lepenven ; adjointe, Régine Martin ; trésorière, Angélique Viard ; adjointe, Marie-Claude Delaunay.

Des élèves en bac pro à La Ferté-Macé ont relevé un défi national en production laitière

Parmi les vingt établissements qui ont concouru, les quinze jeunes inscrits à la MFR (Maison familiale rurale) de La Ferté-Macé (Orne) se sont d'abord qualifiés pour défendre leur dossier à Paris. Ils ont terminé deuxièmes, sur les quatre écoles finalistes.



Les quinze élèves de la MFR-CFTA (Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles) préparant le bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise agricole ont obtenu la deuxième place au concours national organisé par l'interprofession laitière.

En 2024, le Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) a lancé un défi national auprès des élèves préparant un baccalauréat professionnel CGEA (Conduite et gestion de l'entreprise agricole). Vingt établissements d'enseignement agricole de toute la France se sont inscrits, dont [la MFR](#) (Maison familiale rurale) de La Ferté-Macé (Orne).

Une visite en ligne d'une exploitation agricole laitière de l'Aveyron était organisée. Les élèves ont échangé avec l'éleveur, Patrick Couderc, à l'aide de vidéos détaillées et de nombreux documents.

Préparation à leur examen

Pour les élèves, la première étape consistait à rédiger un dossier d'une dizaine de pages, sur l'analyse de cette exploitation agricole », explique Aloïsa Delagarde, leur formatrice. Après avoir travaillé une trentaine d'heures et grâce à la qualité du dossier rendu en mars, les quinze élèves du groupe de Terminale de la MFR-CFTA ont réussi à se qualifier pour aller à la finale à Paris. Seuls quatre établissements ont été qualifiés en France. Les jeunes ont présenté les atouts et contraintes de cette exploitation laitière aveyronnaise, tout en portant un regard critique sur son organisation et son système de production ».

Les jeunes sont donc allés défendre leur dossier à la finale à Paris, le 15 mai 2024. Après quinze minutes d'exposé suivi de quinze minutes de questions rigoureuses par un jury de professionnels agricoles spécialisés en production laitière, les quinze élèves Fertois ont remporté la 2^e place de ce concours national. Quelle performance ! Cela prouve qu'avec du travail, de l'engagement et de la persévérance, on peut atteindre les étoiles », souligne Aloïsa Delagarde.

Les élèves de la MFR semblent ravis de leurs performances et tous indiquent que c'est aussi un bon entraînement pour l'examen. Selon Emma, cela nous a entraînés pour rédiger notre rapport de stage que l'on doit présenter prochainement . Cette démarche m'a permis de surmonter ma peur face à un auditoire qualifié », ajoute Solène. Pour Gaëtan et Théo, en allant en finale, nous avons pu rencontrer et nous comparer avec des jeunes d'autres régions suivant la même formation que nous ».

Pour cette formation agricole de La Ferté-Macé, c'est déjà l'heure de la rentrée

Onze adultes sont rentrés lundi en formation afin de préparer, en un an, un Brevet de technicien supérieur en technique et gestion agricole à La Ferté-Macé (Orne).



Les onze adultes entrés pour préparer un BTS Acse en un an. À gauche, Christian Jego, leur formateur référent. | OUEST-FRANCE

Depuis lundi 19 août 2024, onze adultes, âgés de 19 à 50 ans viennent d'effectuer leur rentrée scolaire à [La Ferté-Macé \(Orne\)](#). Ils entrent à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles) afin de préparer un Brevet de technicien supérieur Acse (Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole) sur une année. La plupart habitent la région Normandie.

Lire aussi : [Un nouveau BTS proposé à la MFR-CFTA de La Ferté-Macé](#)

Certains étudiants ont choisi d'approfondir leur formation. Par exemple, Lucas et Magdalena ont toujours travaillé en production laitière. Mahdige, installée en France, a déjà une formation supérieure agricole dans son pays d'origine et veut étudier les techniques françaises afin de travailler dans le conseil agricole. Svitlana a été agricultrice pendant douze ans mais souhaite rejoindre le secteur para-agricole.

Une reconversion pour la plupart d'entre eux

Pour d'autres, les études agricoles sont une reconversion. Jean-Hérold, l'aîné du groupe, a travaillé dans un service de lutte contre les ravageurs. Alexandre, après des études supérieures en biologie, souhaite reprendre la ferme familiale, près de [Lisieux \(Calvados\)](#). De même, Clara

avait commencé des études d'infirmière et préfère aujourd'hui rejoindre sa famille. Amélie a été assistante administrative et envisage de s'installer après la retraite des parents. Ingrid et Valérie ont travaillé dans le commerce. La seconde a même été assistante maternelle, avant de décider de s'installer avec son mari, agriculteur. Laure aussi veut rejoindre son conjoint agriculteur, après avoir tenu un restaurant.

Selon Christian Jego, formateur et référent pour le groupe : La diversité des formations et parcours antérieurs amène à des échanges fructueux au niveau professionnel et culturel.



Au premier rang, Valérie et Alexandre. Au deuxième rang, Amélie et Laure. Pour eux, cette formation agricole est une reconversion.

La formation se déroule jusqu'à la fin juin 2025, avec trente-cinq semaines à la MFR-CFTA et huit semaines en stage en exploitation agricole. Dès maintenant, les apprenants étudient des cas concrets avec l'exemple d'une exploitation cidricole et en réalisant une lecture de paysage au marais de [Briouze](#).

La Ferté-Macé. Les étudiants analysent leur séjour à l'étranger

Lors d'un stage dans un pays européen, des jeunes de la Maison familiale rurale ont découvert les systèmes de production à l'étranger mais également les modalités d'installation.

Jeudi, les jeunes de la Maison familiale rurale (MFR) ont partagé les craintes ressenties avant leur départ à l'étranger, mais aussi leur satisfaction au retour. Ils ont mis en avant l'expérience qu'ils ont vécue durant leur stage dans un pays européen (qui a lieu durant la première année de leur cycle de formation). Ce qui représente deux semaines, pour les jeunes de bac pro première année qui sont partis en stage en Espagne sur des exploitations différentes tandis que les BTS ACSE (Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole) première année ont choisi leur destination (Belgique, Espagne, Irlande, Allemagne, Suisse, Suède) et y sont restés deux à six semaines.

Les quarante jeunes, heureux de leur expérience, ont témoigné devant les autres classes qui partiront à leur tour à l'étranger durant cette année scolaire. Il faut foncer, ne pas avoir peur et pour la langue on se débrouille toujours ! ont-ils dit pour rassurer leurs collègues.

Les étudiants ont fait voyager leur auditoire (une centaine de personnes, parmi lesquelles des maîtres de stage ou d'apprentissage, des administrateurs, l'équipe éducative et d'autres groupes d'élèves) en présentant des spécialités du pays, des techniques d'élevage atypiques et des traditions.

L'installation

Les BTS se sont intéressés aux problématiques de l'installation dans les pays hôtes. Il leur paraissait pertinent d'avoir un regard critique sur l'installation à l'étranger. Cette thématique rythme leur cycle de formation, puisqu'il est prévu très prochainement un ciné-débat autour de la transmission familiale et, un peu plus tard, une rencontre entre partenaires de l'installation et les jeunes de la MFR.

La Ferté-Macé. Jean-François Lepetit médaillé pour 40 ans de services



À partir de la gauche, Fabrice Drieu directeur de la MFR-CFTA, Jean-François Lepetit, chef de cuisine, médaillé grand or, Sébastien Soyer, responsable de secteur Scolarest, et Jean-Marc Guillochin, vice-président de la MFR-CFTA.

Jean-François Lepetit, 59 ans, responsable de la restauration à la MFR-CFTA (Maison familiale rurale - Centre de formation de techniciens agricoles) depuis 1999 vient d'obtenir la médaille du travail échelon grand or de la part de la société de restauration Scolarest pour quarante ans de travail en restauration. Avant la MFR, Jean-François Lepetit avait une expérience de quinze années à Honfleur.

Fabrice Drieu directeur et Jean-Marc Guillochin, vice-président du conseil d'administration, ont félicité le nouveau médaillé pour son engagement auprès des centaines de convives en formation à la MFR au cours de ces vingt-cinq années. Il leur a toujours proposé une cuisine de qualité et fait maison .

Ils soulignent également que beaucoup d'achats sont réalisés chez des producteurs locaux notamment : viandes rouges et blanches, fromages, produits laitiers, produits cidricoles, ou encore auprès de la biscuiterie de l'Abbaye .

Ils sont en formation de comptabilité et gestion agricole à La Ferté-Macé

Les études supérieures à La Ferté-Macé. Tous les apprenants poursuivent leur qualification en comptabilité et gestion agricole. La plupart ont le projet de s'installer comme agriculteurs.



Brigitte, Alban et Armand préparent un BTS ACSE, en statut scolaire ou en apprentissage, en vue d'une installation dans une exploitation agricole.

Depuis plus de quarante ans, la MFR-CFTA (Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles) propose un BTS en techniques et gestion de l'entreprise agricole, intitulé ACSE pour Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole.

Selon les cas, les étudiants ont différents statuts : scolaire en alternance (MFR et exploitation ou organisme agricole), en apprentissage en exploitation agricole ou en formation d'adultes, en un an.

Des expériences et des parcours variés

La formation pour adultes en un an se décompose en trente-quatre semaines à la MFR et huit semaines en stage en entreprise agricole. La formation scolaire ou l'apprentissage durent en deux ans, avec quarante semaines à la MFR et quarante et une semaines en entreprise agricole pour le statut scolaire ou soixante-quatre semaines pour les apprentis. Beaucoup déjà ont une bonne qualification en techniques agricoles, mais tous indiquent qu'ils suivent principalement cette formation pour être plus qualifié en comptabilité et gestion de l'entreprise agricole ».

Statuts différents : quelques exemples

Brigitte est en formation scolaire. Après l'obtention du bac service à la personne, elle a changé d'orientation et a suivi un certificat de spécialisation en élevage caprin. Ensuite, elle a réalisé des expériences en élevage caprin dans plusieurs régions, notamment en Savoie. Brigitte envisage une installation en élevage caprin avec transformation du lait en fromage ».

Après l'obtention d'un bac Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, Armand est en apprentissage dans l'Orne, dans une exploitation orientée vers les cultures et un élevage de poules pondeuses. Son projet est de s'installer, avec son frère, en vaches laitières et poules pondeuses.

Alban a obtenu un bac professionnel option Conduite et gestion de l'entreprise agricole, il prépare son BTS en apprentissage dans une exploitation en Gaec, à Athis-Val-de-Rouvre, orientée vers la production laitière et les cultures. Son projet est l'installation dans le Bocage, avec ses parents, en vaches laitières et cultures (céréales et lin textile).

En ce qui concerne les formations en un an, les apprenants sont plus âgés et suivent la formation dans le cadre d'une reconversion. Par exemple, Alexandre a suivi des études supérieures en biologie et souhaite maintenant reprendre l'exploitation familiale. Laure tenait un restaurant et se reconvertisse pour s'installer avec son mari agriculteur ».

Contact : MFR-CFTA, 25 rue Pierre-Neveu, 61 600 La Ferté-Macé, tél. 02 33 30 68 50 ; mail : cfp.ferte-mace@mfr.asso.fr

MFR-CFTA. Une formation pour adultes « Jardins et espaces paysagers »

La MFR-CFTA renouvelle sa formation adultes au métier de technicien des jardins et des espaces paysagers.

Destinée aux adultes, la formation débutera le 4 novembre et durera 11 mois. L'opportunité d'apprendre un métier complet, au contact de la nature et de l'humain, pour confirmer une vocation pré-existante ou s'engager dans une nouvelle voie professionnelle.

Une équipe pluridisciplinaire

L'apprentissage du métier de technicien des jardins et des espaces paysagers est porté par Emmanuel Constantin. Fort de 33 ans d'expérience dans le secteur, ce dernier a accompagné plus de 300 personnes dans la réalisation de leur projet professionnel. Il fait équipe avec 7 formateurs, dont des professionnels du métier.

« La formation repose sur les réalités du secteur et une volonté forte : permettre aux élèves de créer des jardins et les entretenir, créer des espaces harmonieux, embellir des lieux et les suivre, explique le formateur. Le jardin est une nouvelle pièce à leur maison. Un endroit pour se reconnecter, s'exprimer se reposer et communiquer. Le jardin c'est du repos, de la communication, du repos, de la détente. »



Emmanuel Constantin, formateur, devant l'établissement. DR

Un métier exigeant et passionnant

Michaël Pouteau a suivi cette formation il y a 10 ans. Il est aujourd'hui patron de son activité et préside le jury de l'examen. « Je ne connaissais rien au métier, je démarrais de zéro, la motivation première c'était d'être mon propre chef, travailler pour moi et pour les autres, confie-t-il. Je fais du service à la personne, auprès de beaucoup de personnes âgées, dont certaines devaient être placées en maison de retraite. Le fait que le jardin soit entretenu les motive à rester. On a un rôle social qui est hyper important ».

Cette dimension humaine est au cœur de la formation.

« On enseigne à nos élèves comment développer une relation de confiance, motivante et structurante, avec le client. On passe parfois des journées sous la pluie, alors il faut savoir pourquoi, et surtout, pour qui on le fait » note Emmanuel. Pour la partie opérationnelle, le métier demande d'avoir une bonne santé physique, la partie conception implique moins d'engagement physique, néanmoins, il faudra se frotter au terrain pour obtenir le diplôme. « On a planté près de 400m de haies bocagères lors d'un chantier » raconte Guillaume, en cours de formation.

Un programme dense et structurant

« On dispose de notre propre atelier, matériel, et plateforme technique,

ça nous permet de mettre rapidement les élèves en situation. On commence sur le terrain, puis on forme à la conception de projets et enfin à la gestion d'entreprise » raconte Emmanuel.

Dès les deux premières semaines, l'élève acquiert la technique des gazons et des plantations, puis enchaîne sur une première période de stage en entreprise. Ce rythme se poursuit tout au long de l'année et permet d'acquérir rapidement de l'expérience. Au total, la formation représente 26 semaines de formation et 15 semaines de stage. Ludivine, une des élèves, raconte : « On travaille avec des humains, avec la nature, ça demande une forme de rigueur, c'est un défi ! Tout le monde se soutient dans le groupe et les formateurs savent entendre nos moments de doute. »

A l'issue des examens, plusieurs élèves lanceront leur activité professionnelle, d'autres iront postuler en entreprise. Ils repartent avec la tête pleine de souvenirs, prêts à créer les jardins de demain.

Intéressés par la formation ?

■ Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 18 octobre : MFR-CFTA, 25, rue Pierre-Neveu, 02.33.30.68.50. Consultez la page web de la formation bento.me/lesjardniersdedemain.

MOUVIPRESS et buvez



Des particuliers apportant des fruits transformés en jus.

Le 24 septembre, le Mouvipress était en détection sur le parking du C. Olivier Gillot et En Loquet proposaient aux particuliers, associations ou entreprises de transformer leurs fruits 100 % naturels. Les déchets étant passés par des machines proches de la nature, ils ont constaté que chaque année, des milliers de fruits étaient jetés. Ils ont donc pensé à réaliser ce Mouvipress.

« Mouvipress est une machine capable de transformer des fruits en jus (pommes, kiwi, etc.) en quelques minutes, expliquent-ils. Les sommes là pour tout donner l'esprit de l'anti-lavage, le goût du terroir, transformer leurs fruits ne pas perdre un tel

Minimum de 80 kg

Ce pressoir itinérant de rincer, broyer et presser.



Olivier Gillot (à gauche) pour la remise aux participants.

80 ANS DE LA LIBÉRATION. Les gagnants du jeu concours ont reçu leurs lots

Le 23 septembre avait lieu la remise des lots du concours organisé par l'UNC, pour les 80 ans de la Libération.

A l'occasion des 80 ans de la Libération de La Ferté-Macé, la section locale de l'UNC (Union nationale des combattants) a proposé un jeu tout l'été avec des lots à la clé.



Un BTS technico-commercial jardin et animaux de compagnie à La Ferté-Macé

Les formations supérieures de la ville. À La Ferté-Macé, dans l'Orne, la Maison familiale rurale propose un BTS technico-commercial spécialité univers jardins animaux de compagnie, en deux ans.



Les étudiants de première année en formation BTS technico-commercial en spécialité univers jardin et animaux de compagnie.

Le BTS technico-commercial spécialité univers jardins animaux de compagnie (Ujac) prépare à devenir conseiller vendeur en jardinerie ou en animalerie, ou chef de rayon en grande surface. Pour suivre la formation, il faut être titulaire d'un bac professionnel, technologique ou général, ou d'un diplôme de même niveau. Il se prépare en alternance à la [MFR-CFTA \(Maison familiale rurale-Centre de formation de techniciens agricoles\) de La Ferté-Macé](#), soit sous statut scolaire, soit en apprentissage, à raison de quarante semaines à la MFR, en deux ans, et quarante et une semaines en entreprise, sous statut scolaire, ou soixante-quatre semaines en entreprise, en apprentissage.

Un partenariat

Un partenariat est instauré avec la [MFR de Mortagne-au-Perche](#) (spécialisée dans l'animalerie), à raison de cinq ou six semaines, durant la formation.

Douze jeunes sont entrés en première année à la MFR (neuf filles et trois garçons). La majorité des jeunes sont titulaires d'un bac pro technicien conseil vente en animalerie ou jardinerie.

Les entreprises d'accueil sont souvent des animaleries ou des jardineries, et bien souvent les apprenants sont amenés à la vente dans les deux domaines. Mathéo, titulaire d'un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole, est en apprentissage dans un magasin coopératif près de Laval. Je dois être polyvalent, précise-t-il. Pierre et Celina sont en stage dans un

magasin zoologique où on vend notamment des nouveaux animaux de compagnie. Pour sa part, Elsa est en apprentissage dans un établissement horticole.

Contenu

La formation comporte des modules généraux, français, économie, communication, éducation physique et sportive ; des modules professionnels, gestion de l'information, processus technico-commerciaux, management d'une équipe ; et des modules spécifiques, gestion d'un espace de vente, négociations commerciales, développement commercial, initiative locale et bien être et nature.

Évaluations

Plus de 60 % de l'examen se réalise par des contrôles en cours de formation, plus trois épreuves terminales : expression et culture socio-économique, situations professionnelles vécues et dossier de stage. Ces dernières années les résultats sont de 100 %.

Débouchés

Les titulaires de ce BTS n'ont pas de difficultés à s'insérer professionnellement cela est aussi facilité par l'alternance. Les principaux débouchés sont conseiller en vente, technico-commercial, vendeur, chef de rayon en grande surface ou manager.

Il est aussi possible de poursuivre ses études.

Contact : MFR-CFTA, 25 rue Pierre-Neveu, 61 600 La Ferté-Macé, tél. 02 33 30 68 50, mail : cfp.ferte-mace@mfr.asso.fr

Six étudiants de la MFR mobilisés pour des familles ukrainiennes à La Ferté-Macé

Pour aider les familles, en particulier les enfants, des élèves de la Maison familiale de La Ferté-Macé (Orne) se mobilisent à l'approche de Noël pour collecter des produits alimentaires et d'hygiène ainsi que des jouets.



À partir de la gauche : Magdalena, Lana, Lucas, Valérie, Laure et Clara en formation BTS ACSE à la MFR organisent en vue de Noël une collecte pour les familles ukrainiennes.

Six étudiants, Clara, Lana, Laure, Lucas, Magdalena et Valérie, préparant un BTS ACSE (Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole) à la MFR-CFTA (Maison Familiale rurale – Centre de formation de techniciens agricoles) en un an, en formation continue, ont décidé d'organiser une collecte pour des enfants et familles ukrainiennes se trouvant dans les zones touchées par le conflit dans le Donbass.

Ils agissent depuis le 4 novembre 2024 et vont poursuivre leur action jusqu'au 5 décembre. Cette action nous tient à cœur », insiste Laure.

Nous nous sommes aussi mis en relation avec des associations qui agissent sur place, à Athis et Nogent-sur-Marne, détaillent les étudiants. **Nous collectons notamment des produits de première nécessité (boîtes de conserve, produits d'hygiène) ainsi que des bonbons et jouets pour les enfants. Nous collectons également des objets ou produits pour les animaux de compagnie de ces familles touchées par la guerre russo-ukrainienne. »**

Atténuer les conséquences de la guerre

Les étudiants sont déjà en action pour recueillir des dons tout en présentant la situation difficile dans laquelle se trouvent les familles ukrainiennes. Ils ont organisé des ventes de gâteaux,

chaque jeudi, auprès de leurs collègues de l'établissement ou également sur le marché. Ils ont aussi collecté des dons au magasin Intermarché, à l'école du Sacré-Cœur d'Athis-Val-de-Rouvre ou en présentant leur action à des clients du Crédit Agricole.

Une collecte le 5 décembre

Les six étudiants organisent une collecte au centre E.Leclerc et au magasin Intermarché, le jeudi 5 décembre, de 9 h à 17 h. Les clients pourront offrir des jouets d'occasion, des conserves alimentaires ou des produits d'hygiène. Les produits collectés seront transmis en Ukraine par l'intermédiaire d'associations.

Projet pédagogique

Ce projet, lié à la communication et à l'initiative, s'intègre aussi dans leur parcours de formation de BTS. Les étudiants devront présenter le déroulement de leur action et les résultats obtenus tout en analysant les points positifs et négatifs.

Une licence professionnelle en comptabilité et gestion agricole à la MFR de La Ferté-Macé

Suite de notre série sur les formations supérieures proposées à La Ferté-Macé (Orne). Après la présentation de quatre options de BTS (deux au lycée des Andaines et deux à la MFR-CFTA), voici un parcours de préparation à une licence en comptabilité et gestion agricole préparée à la MFR-CFTA.



Les étudiants en licence professionnelle à la MFR-CFTA. Au 2e rang à droite Émilien Legrand leur responsable.

Depuis 2023, la MFR-CFTA de La Ferté-Macé propose un parcours de formation conduisant à une licence professionnelle (bac + 3) en comptabilité et gestion agricole, dans le cadre d'un partenariat avec [le Cnam \(Centre national des arts et métiers\)](#). Quatorze personnes, âgées de 20 à 42 ans, sont entrées début septembre.

Accès à la formation

Les candidats doivent être titulaires d'un bac + 2, en particulier un BTS Acse (Analyse conduite et stratégie de l'entreprise agricole) ou un BTS en comptabilité gestion. Beaucoup ont déjà une expérience pratique de la comptabilité et gestion. Ils doivent argumenter leur projet professionnel et de formation lors de l'étude de leur candidature et d'un entretien.

Le dossier administratif est ensuite examiné par le Cnam. L'inscription peut se réaliser dès janvier et jusqu'à deux semaines après le début de la formation.

Statuts

En contrat d'apprentissage (âge maximum 30 ans), en contrat de professionnalisation ou salarié dans le cadre d'une promotion en entreprise. La formation se déroule de septembre à juin, soit seize semaines [à la MFR](#) (séquence de deux semaines) et le reste du temps dans un cabinet comptable, centre de gestion ou autre organisme para-agricole.

Afin d'acquérir des compétences dans le secteur agricole, les apprenants choisissent souvent un centre d'économie rurale soit dans la comptabilité ou le conseil en gestion comme Marie, Marie-Ange, Océane, Corinna, Mathis, Charlotte ou pour Cécile dans le domaine équin. Méghan et Vanessa s'orientent quant à elles vers l'expertise comptable.

Compétences à acquérir

Selon Émilien Legrand, coordinateur de la formation, « **Les étudiants doivent appréhender l'environnement comptable d'une entreprise et le travail en équipe. Ils doivent mettre en œuvre des techniques comptables, fiscales, sociales et juridiques dans le cadre de la gestion d'une entreprise agricole.** »

La formation comporte des apports théoriques et la valorisation de l'expérience. Les professionnels interviennent pour 50 % du temps. La démarche comporte aussi des visites, des cas concrets et des mises en situation professionnelle.

L'examen comprend 30 % de contrôle continu, 70 % d'épreuves finales et la présentation d'un mémoire professionnel.

Projets

La plupart s'orientent vers un centre de comptabilité ou gestion agricole soit pour exercer la comptabilité ou le conseil en agriculture. Victor, a pour sa part un projet d'installation en exploitation agricole à terme.

MFR-CFTA, 25 rue Pierre-Neveu, 61600 La Ferté-Macé, tél. 02 33 30 68 50. Mail : cfp.fertemace@mfr.asso.fr