



## Ma passion, mon métier

La passion est souvent le premier ressort de la motivation. Comprendre comment naît la passion pour son futur métier, tel est l'objectif du nouveau numéro du Journal des Élèves des MFR de Charente.

Réalisé avec la participation des jeunes en formation et de leurs moniteurs, il donne la parole à des anciens élèves ainsi qu'aux élèves eux-mêmes et à leurs maîtres de stage. Les témoignages recueillis interrogent les parcours et les choix de métiers à l'issue d'une formation en MFR.

Qu'elle commence en classe de quatrième, de troisième ou dans une formation professionnelle, la formation en alternance conduit à tout âge à réussir autrement parce qu'elle confronte nécessairement la passion à la réalité.

Les parcours d'insertion que vous découvrirez au fil des pages constituent une galerie de portraits exemplaire

de la qualité du travail réalisé par les équipes salariées et les administrateurs bénévoles des MFR de Charente.

Ce numéro témoigne de la confiance acquise dans la construction et la mise en œuvre de son projet. Il existe plusieurs voies de réussite. Grâce à l'alternance mais aussi à la vie résidentielle, les Maisons Familiales Rurales en sont une.



À chaque jeune, et moins jeune, de découvrir et construire son avenir pour qu'il puisse un jour lui aussi transmettre sa passion.

**Gilles VIVION**  
 Président de la MFR  
 de Haute Charente



### Amandine vit la vie de château !

Je m'appelle Amandine. J'ai 23 ans et je suis apprentie, en terminale bac professionnel TCVA (Technicien Conseil Vente en Alimentaire). J'ai déjà obtenu un bac pro gestion administration, puis effectué un service civique au centre d'information et d'orientation d'Angoulême (CIO). J'ai également validé une formation de secrétaire médicale puis j'ai travaillé en tant que téléconseillère.

Le domaine commercial m'attire beaucoup, et j'ai pu découvrir ce métier par le biais de l'intérim où j'ai fait de la mise en rayon dans les grandes surfaces. J'ai décidé d'obtenir un bac pro TCVA afin de m'orienter vers la profession que j'aime.

Je fais mon apprentissage dans une chocolaterie renommée qui propose divers produits d'excellente qualité.

Passionnée d'histoire, je suis aussi guide bénévole au château de Villebois-Lavalette. Très timide, ce travail m'a permis de prendre confiance en moi et d'être au contact des visiteurs. Ce bénévolat me permet de m'épanouir et de vivre dans un château du XIV<sup>ème</sup> siècle. C'est une belle expérience de pouvoir partager un moment d'histoire et de passion pour ce château.

Cette expérience confirme mon métier de vendeuse. La chocolaterie où je travaille propose aussi des visites, ce qui me permet de concilier ma vie professionnelle et personnelle !

### Vincent Luce

Cet élève a intégré une 4<sup>ème</sup> à la MFR de Saint-Projet en 2011, à l'âge de 14 ans.

« Je suis venu à la MFR en 4<sup>ème</sup>, car le collège n'était pas fait pour moi, je ne me sentais pas à ma place ».

Ses années de 4<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup> à la MFR se sont très bien passées. C'est un nouveau départ. Il a tout réappris scolairement : « Grâce à cela, j'ai réussi ». L'internat lui a semblé plus facile pour étudier : le fait d'être à l'école toute la semaine et les horaires fixes l'ont stabilisé.

Pendant ses deux années à la MFR, Vincent a fait des stages en menuiserie, en agriculture et plusieurs en vente. Ses stages lui ont beaucoup appris : « Ce sont nos premières expériences professionnelles, on ne les oublie pas ! ». Il rajoute : « Cela forme à ce que l'on veut faire plus tard, à trouver sa voie professionnelle. Cela définit nos passions, nos envies, ça nous forge, nous fait mûrir. »

Après l'obtention du DNB, Vincent poursuit en Bac Pro Commerce pendant trois ans, fait des stages en communication, en marketing et en commerce. Pour lui, c'était la continuité de la MFR. Il part ensuite étudier à Lyon. Après avoir validé un an de BTS Commerce International, il revient en Charente car la distance avec son entourage est compliquée à 18 ans.

Il intègre un BTS Gestionnaire d'Unité Commerciale et un an de Licence Marketing, à la CIFOP en tant qu'apprenti employé à UniFrance (coopérative d'armes) et à Picoty Énergies (vente de matériel pétrolier).

Aujourd'hui, à l'âge de 23 ans, Vincent va passer sa Licence. Il utilise son parcours et participe à l'accompagnement de jeunes en lycée professionnel ainsi qu'à des jurys d'évaluation. Il souhaite poursuivre en Master I en Communication à Bordeaux puis en Master II Communication et Marketing Publicitaire, toujours en apprentissage à Picoty Énergies. Son projet : monter son entreprise de Marketing 2.0 pour des entreprises indépendantes.

Vincent juge son parcours comme atypique, non sans difficultés, ce qui l'a beaucoup enrichi et lui a fait découvrir ses capacités et ses envies professionnelles. Il ajoute que s'il n'avait pas été en MFR, il ne serait pas aussi riche en expériences et ne serait pas arrivé où il en est aujourd'hui, à savoir réaliser son rêve de futur chef d'entreprise.»



### Nolann Roucher

Interview de cet élève de 4<sup>ème</sup> à la MFR de Saint-Projet, sur sa passion pour le rugby

Comment t'es venu ta passion pour le rugby ?

J'ai regardé des matchs de rugby à la télévision puis j'ai voulu essayer et cela m'a plu.

où fais-tu du rugby ?

Je fais du rugby au SAXV en compétition.

Pourquoi as-tu voulu faire du rugby au SAXV ?

Je jouais dans un petit club avec moins de compétition, moins de jeu, donc je suis allé dans un plus gros club.

Comment es-tu rentré au SAXV ?

J'ai fait des sélections, j'ai été repéré puis je suis allé faire un entraînement avec le SAXV. Ça m'a plu, du coup, j'ai pris une licence.

Que t'apporte le rugby ?

Le rugby m'apporte beaucoup. Il permet d'être avec mes amis, de me défouler et j'aime beaucoup la compétition.

Pourquoi ce sport est une passion ?

Parce qu'à chaque fois que je vais à un entraînement, je suis content et on ne me force pas.

Qu'aimes-tu dans ce sport ?

J'aime l'esprit d'équipe et qu'il faut tout donner pour les autres.



### Tom, futur pompier professionnel !

Je m'appelle Tom. J'ai 15 ans et je suis Jeune Sapeur-Pompier depuis 2 ans. Tout petit, je voulais faire ce métier, car mes deux tontons sont sapeurs-pompiers. C'est ma passion.

Je suis à la MFR pour pouvoir entrer plus tard à la brigade des sapeurs-pompiers de Paris. Pour exercer, il me faut le bac, je voulais m'orienter vers l'alternance. J'ai choisi un bac pro TCV (Technicien Conseil Vente) car j'aime le contact avec les clients. La MFR m'a accordé la possibilité de suivre ma formation de pompier tous les mercredis après-midi, tout en suivant mon Bac pro.

J'y apprends tous les gestes de secours, manœuvre d'incendie et y pratique du sport. Je m'entraîne également à la caserne de Jarnac qui offre une formation sur les incendies d'alcool, seule caserne en France à proposer ce service.

Durant ma formation à la caserne, j'ai des cours et des évaluations ainsi que des tests physiques. Si je n'obtiens pas la moyenne, je ne pourrais pas continuer.

Dès que j'ai mon bac, je deviens pompier volontaire, je souhaite me former dans les secours de montagne et de forêt. La MFR me permet de réussir ma formation professionnelle.

**Aurélien Naveau**  
26 ans, aide-soignant



**Laisser une trace dans sa vie !**

« Mon parcours scolaire n'a pas été linéaire. Après une scolarité au collège de Blanzac, je souhaitais travailler en extérieur et j'ai donc commencé un CAP de paysagiste que j'ai arrêté au bout d'un an. J'ai ensuite intégré le lycée professionnel Charles Coulomb à Angoulême pour « une année de réinsertion professionnelle » basée sur des stages professionnels et le maintien des acquis scolaires.

Pour mon orientation, je songeais à une activité manuelle, mais j'avais déjà envie de travailler dans le service à la personne, avec l'idée de venir en aide aux autres.

Dès 2011, je suis donc devenu pompier bénévole. Les montées d'adrénaline, le fait de répondre à des situations d'urgence et de soigner les gens ont fait de cet engagement une période importante et enrichissante de ma vie.

C'est donc logiquement, à la même époque, que je rejoins la MFR Sud-Charente pour suivre la formation du Bac Pro SAPAT (Service aux Personnes et aux Territoires). Les nombreux stages que j'ai effectués durant ma formation m'ont permis d'explorer les différents aspects du métier et d'aborder divers publics (enfants, personnes âgées, handicapés...)... »

**Celia Hamrit**  
26 ans, en formation  
d'éducatrice spécialisée



**Enlever les cailloux de leur passé**

« Petite, j'étais hyperactive, j'avais du mal à tenir en place et je n'aimais pas l'école. À la fin de la 3<sup>ème</sup>, une assistante sociale du collège de Saint-Michel, près d'Angoulême, m'a présenté le système de l'alternance et m'a parlé de la MFR Sud-Charente.

J'avais déjà l'idée du service à la personne et j'ai donc voulu me former dans cette MFR en suivant les cours du Bac pro SAPAT en alternance avec les stages dès 2010. Cela m'a beaucoup aidé sur un plan scolaire et les formateurs ont réussi à « canaliser » mon énergie. J'ai obtenu mon diplôme en 2014... »

**Lydie Bouyer**  
24 ans, aide-soignante



« Je suis originaire de Magnac-Lavalette, une petite commune du Sud-Charente. Après le brevet des collèges, mes expériences scolaires me déçoivent : j'arrête au bout d'une année de Seconde générale effectuée au lycée du son et de l'image à Angoulême et je tente un Bac pro en vente au lycée professionnel de Ruelle mais que je ne termine pas.

Après avoir lu un dépliant de la MFR Sud-Charente et passé un entretien, j'intègre l'établissement pour suivre un Bac pro SAPAT (Services aux personnes et aux territoires) en 2011. L'internat a été difficile au début mais les formateurs sont à l'écoute et je n'oublierai pas les bons moments passés avec les camarades ! »

Retrouvez l'intégralité des témoignages sur le site [www.charente.mfr.fr](http://www.charente.mfr.fr)

**Hugo Léger**  
20 ans, responsable de salle  
au bistrot « le Chat-Bourg » à Dirac



**L'apprentissage en permanence, c'est magnifique !**

« Après une scolarité en demi-teinte au collège de Villebois-Lavalette, j'entre à la MFR Sud-Charente en 2015 en 3<sup>ème</sup> Découverte des métiers. Alors que je me « cherche » au niveau de mon orientation, j'effectue plusieurs stages en restauration en alternance avec les cours à la MFR Sud-Charente. Ça a changé ma vie ! J'ai augmenté ma moyenne scolaire et un stage dans un restaurant routier m'a tellement plu que j'ai fait le choix de me diriger vers ce domaine professionnel... »

**Philippe Doussaint**  
59 ans, boulanger à Chalais



**C'est en forgeant que l'on devient forgeron !**

Originaire de Saint-Quentin de Chalais, Philippe Doussaint est d'abord un agriculteur qui a travaillé la propriété familiale spécialisée dans la production de melons et de céréales jusqu'en 2017 en parallèle de la boulangerie.

Titulaire d'un BEPA agricole, il n'a pas suivi de formation en boulangerie, mais ce passionné de bon pain a voulu à un moment de sa vie retrouver les saveurs d'antan qui l'avaient marqué lors de visites familiales à Bergerac et à Bordeaux.

Il commence humblement par fabriquer son propre pain dont il vend une partie à ses voisins. Puis, il crée juste après la tempête de 1999 sa première boulangerie dans son village. Utilisant un four à bois, il apprend le métier au contact de son employé, au départ plus qualifié que lui. Mais comme il aime à le répéter : « c'est en forgeant que l'on devient forgeron ! ».

En 2005, il ouvre une seconde boulangerie à La Roche-Chalais et assimile les techniques de la pâtisserie auprès d'un employé, diplômé dans ce domaine.

En 2017, libéré de l'exploitation familiale reprise par son fils, il se lance avec sa fille dans sa plus vaste entreprise, à travers l'ouverture d'un établissement proposant la boulangerie, la pâtisserie et la restauration le midi : « La Pétrisane » installée dans une Zone d'activités en périphérie de Chalais, route de Libourne. Il emploie, au total, à travers ses activités, une vingtaine de personnes : des salariés, des apprentis et des stagiaires dont certains sont passés par la MFR Sud-Charente où il intervient depuis 2 ans pour présenter aux élèves son métier.

Il est aujourd'hui le plus gros producteur du pain pour les cantons de Brossac et Chalais.

Se considérant comme un « autodidacte », il attribue sa réussite à sa volonté et à sa passion du métier. À l'heure où certains pensent à la retraite, il se lance en cette fin d'année 2020 dans un nouveau projet d'agrandissement de « La Pétrisane » afin de proposer des produits « faits maison » : pizzas, sandwiches, paninis et viennoiseries. Sa motivation quotidienne, il l'exprime dans une formulation simple :

« L'afflux continu de la clientèle est encourageant. Nos clients nous sont reconnaissants de la qualité de nos produits et de l'amour du travail bien fait et cela, c'est notre principale satisfaction ! ».

**Témoignages d'anciens élèves de la MFR par les élèves du Bac Pro Aménagements paysagers :**

**Mathieu Héroult, ancien élève, maître de stage et membre du bureau de l'association MFR Triac-Lautrait**



Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir ce métier ?

Le contact avec la nature, le travail en lien avec la végétation et la création de jardins.

Qu'est-ce que la MFR vous a apporté ? Expériences ? Valeurs ?

Un cadre, des règles. Une idée de ce qu'est le travail. L'éducation proposée m'a permis d'apprendre et d'aimer le travail d'équipe.

Êtes-vous toujours autant passionné ?

Il faut l'être dans ce métier, c'est important de se plaire dans ce qu'on fait.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous investir dans la vie associative de la MFR ?

Donner du temps, de l'expérience aux élèves dans leur projet de vie et c'est un juste retour des choses pour la MFR qui m'a apporté beaucoup dans ma vie professionnelle et personnelle.

Ce parcours professionnel doit être mis plus en avant, c'est une chance et, sûrement, pour certains élèves, un « déclencheur » (vie collective, professionnelle, personnelle).

Bref, que de bonnes choses ! Cela doit perdurer donc je serai là autant que possible dans cette aventure.

Où en êtes-vous actuellement ?

Je développe l'entreprise que j'ai créée en avril 2013 (EURL HM Paysage). On est dans une année charnière avec une charge de travail conséquente. Le recrutement de deux salariés en un an palie à ce surcroît de travail. Mais l'objectif reste entier, l'entreprise doit fournir un travail de qualité et doit contribuer à la formation des jeunes dans ce métier.

**Benjamin Bordage, ancien élève :**

Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir ce métier ?

J'étais en 4<sup>ème</sup>, je ne savais pas vers quel domaine me tourner. Je connaissais le patron de Paysages Caillebotis, j'y suis donc allé en stage. Le métier m'a plu. Depuis, je n'ai pas quitté l'entreprise, ça fait huit ans.

Qu'est-ce que la MFR vous a apporté ? Expériences ? Valeurs ?

Un apport théorique que je n'avais pas sur mes temps en entreprise. Plus de confiance en moi.

Êtes-vous toujours autant passionné ?

Toujours. J'ai plus de responsabilités donc ça me plaît, la reconnaissance est importante. La passion me pousse à donner mon maximum.

Où en êtes-vous actuellement ?

Comme précisé avant, je suis toujours chez Paysages Caillebotis où j'ai signé un CDI après mon Bac Pro. J'ai pour idée de monter ma propre entreprise un jour, mais ce n'est qu'une idée. Devenir chef de chantier dans un premier temps me paraît déjà être un bon projet professionnel.

**Laurine, Océane, Émilie et Mélyssa**  
en terminale Conduite de Productions Horticoles (CPH)



**Souvent, on nous demande : « C'est quoi l'horticulture ? »**

Pour répondre simplement, on s'accorde à dire qu'il s'agit de la production de tout type de plantes. C'est l'art de cultiver les jardins, de pratiquer la culture des légumes, des fruits, des fleurs, des arbres ou des arbustes fruitiers. Nous sommes toutes les quatre passionnées par ce métier aux activités variées et saisonnières :

**Émilie :** « On sème ou on bouture et on a la chance de voir grandir la plante, ce qui apporte beaucoup de fierté. Nous l'avons aidée à pousser dans de bonnes conditions. »

**Laurine :** « J'aime apprendre les gestes techniques de multiplication (par exemple : la division, le marcottage...). C'est très intéressant de comprendre le cycle de la plante et de savoir comment l'accompagner. »

**Océane :** « Moi j'aime le maraîchage. C'est une horticulture vivrière. Tout ce que l'on fait participe à nourrir nos clients. J'aime refaire découvrir cette filière qui avait été un peu oubliée. »

**Mélyssa :** « Depuis toute petite, j'aime mettre les mains dans la terre et faire des plantations. Aujourd'hui ce que je préfère, c'est ramasser la récolte. Par exemple, pour la cueillette des fraises, les odeurs sont agréables tout comme la dégustation. C'est l'aboutissement de tout notre travail. »

**Émilie :** « Si on résume un peu, notre métier est passionnant et riche mais également essentiel pour la biodiversité. »



**Fanny Derouin**  
Infirmière à la crèche familiale de Saint-Yrieix

Après son Bac Pro SMR obtenu à l'Institut de Richemont, Fanny Derouin, a décroché le diplôme d'État d'Infirmière. Depuis 4 ans, elle travaille dans la Petite Enfance.

«Après six mois de remplacement à la crèche familiale de Saint-Yrieix, j'y suis restée en tant qu'infirmière. Je réponds aux questions des assistantes maternelles sur des problématiques telles que l'alimentation, le comportement des enfants. Je fais des Protocoles d'Accueil Individualisés pour les enfants asthmatiques ou allergiques. J'explique aux assistantes maternelles comment administrer la Ventoline à un enfant. J'interviens aussi au domicile des assistantes maternelles pour vérifier la conformité de leur logement pour l'accueil de jeunes enfants. J'échange avec les parents qui se questionnent sur la conservation du lait maternel, car l'allaitement maternel revient en force. J'ai fait une formation complémentaire en management, ce qui m'a permis de devenir directrice adjointe. À ce titre, je m'occupe de l'inscription de nouveaux enfants, je vérifie le carnet de santé, je les pèse, je les mesure et m'informe sur leurs habitudes de vie. Il m'est arrivé d'orienter des familles vers la Protection Maternelle Infantile quand je constate des désordres alimentaires, ou vers des ostéopathes pour des plagiocéphalies. Il faut parfois gérer des conflits avec des collègues ou des parents. J'ai une grande liberté, j'organise mon propre planning et ça, c'est très confortable !»

**Sébastien Garot**  
Responsable de l'EARL « Les Grandes Maisons » à Champagnac, en Charente-Maritime

« Dans mon métier, de nombreuses choses me passionnent : le travail en plein air, l'alternance des saisons et les différentes activités durant le long cycle de développement de la vigne.

J'aime les nombreuses connaissances et aptitudes que l'on doit maîtriser : les notions de mécanique pour l'utilisation et l'entretien du matériel, savoir bien gérer la fumure, les traitements phytosanitaires, le travail du sol et la récolte, aussi la gestion et le management pour la partie économique et sociale de l'entreprise.

Enfin, la transformation du raisin en vin, puis en eau de vie avec le processus de distillation, demande de la rigueur pour offrir le résultat final d'une eau de vie de Cognac.

C'est la multitude et la diversité des compétences qui me passionne et me passionnera longtemps encore. »

Sébastien Garot, maître de stage d'Alexandre Gandourine, élève en Seconde « Productions »

savoir-faire qui ont la même finalité : les vins et les spiritueux. »

Maxime Dubois

Cédric Dagnaud, maître de stage de Maxime Dubois, élève en Seconde « Productions »

**Émilie Seveno**

Animatrice de l'Association d'Éducation et de Prévention sur les Territoires (ASEPT), une association de la Mutualité Sociale Agricole (MSA)

Après une seconde générale, Émilie Seveno s'est orientée dans le domaine social : Bac Pro Services en Milieu Rural, puis BTS Économie Sociale Familiale et Diplôme d'État de Conseillère ESF, obtenus à l'Institut de Richemont.

« En quoi consiste mon métier ? J'anime des ateliers collectifs de prévention santé sur des thèmes tels que le bien vieillir, l'alimentation, l'habitat, la mémoire, le bien-être, le passage à la retraite, ... J'accompagne les usagers sur tous les aspects de la vie quotidienne. Ce que j'apprécie particulièrement, c'est de retrouver les mêmes groupes sur plusieurs semaines, c'est le contact avec les séniors, les moments de convivialité même si la crise sanitaire de la COVID impose des limites. Je forme aussi les collègues et je cordonne le pôle « Séniors à domicile » de la Charente et la Charente-Maritime. J'apprécie de me déplacer sur les territoires pour animer les ateliers, et mes moments de bureau avec l'équipe avec laquelle je m'entends très bien. J'adore mon métier de Conseillère ESF. C'est un métier méconnu mais très riche, qui offre une grande diversité de tâches. C'est ce qui me plaît ! »

**Christophe Geoffroy**

Responsable de l'EARL « Chez Bajot », à Louzac-Saint-André

« Ce que j'aime dans mon métier, c'est le travail en extérieur, dans la nature et vivre au fil des saisons. Ce qui me passionne c'est que l'on fait jamais la même chose selon les périodes.



C'est le fait de travailler la terre pour faire pousser une plante pérenne, pas comme des céréales qu'ont détruit tous les ans. La vigne demande du temps pour la façonner.

Ce que j'aime aussi, c'est qu'il y a encore beaucoup de travail pour transformer le moût en eau de vie et chaque année réalise un millésime différent. On apprend tout le temps. C'est un métier où il faut être aussi bien agile de ses mains qu'avec sa tête, car il y a aussi beaucoup d'administratif à faire, des décisions à prendre. Ce métier est enrichissant et permet de développer une culture et un bon état d'esprit. »

Christophe Geoffroy, maître de stage de Corentin Coutant, élève en Seconde « Productions »

**Cédric Dagnaud**

Responsable de la SCEA « Dagnaud »

« Cédric Dagnaud, mon maître de stage est passionné par son métier car il vit dans ce milieu depuis tout petit. En effet, son père viticulteur l'emmenait avec lui sur les tracteurs dans les vignes et ils distillaient ensemble. Il m'a aussi expliqué que l'on apprenait à aimer

ce métier : on vit à l'extérieur et au rythme de la nature. Il y a aussi la fierté et la finalité d'un travail de toute une année en passant par les vendanges et la distillation. Ce métier permet également de découvrir de nouveaux pays, de nouvelles régions et différents



**Les métiers, la passion**

Qu'est-ce que la passion ?

La passion est l'intérêt très vif pour quelque chose, c'est l'objet de cette affection.

Les élèves de la classe de seconde de la MFR de Haute-Charente ont décidé de vous parler de leur passion commune.

« Nos stages, notre futur métier, c'est la passion des animaux ! »

**Matthys :** « Je travaille au contact des ovins, j'aime leur caractère. »

**Gwénaëlle :** « J'adore surveiller les vêlages, être au contact des veaux lorsqu'ils naissent. »

**Angèle :** « Ma passion, c'est de travailler avec les chevaux, leur liberté me ressource. »

**Mathis :** « Le contact avec les jeunes chevaux me redonne confiance en moi, car je participe à leur apprentissage. »

**Kathleen :** « J'aime travailler avec les chevaux, car j'aime leur complicité quand je les touche, j'ai l'impression d'être moi-même. »

**Jessica :** « J'aime soigner les animaux, je me sens utile. »

**Yoann :** « Ce que j'aime, c'est d'être en pleine nature, quand je vais voir les brebis dans les prés. »

« Le dévouement que j'apporte aux soins auprès des animaux, me passionne. »

**Emma :** « Ce que je préfère, ce sont les lamas pour leur expression hautaine, car derrière se cache des animaux gentils et attachants. »

**Romane :** « Ma passion, c'est de redonner confiance aux chevaux qui ont subi un traumatisme. »

**Marvin :** « Ce que j'aime, c'est faire le tour des prairies en quad. »

**Manon :** « L'agriculture est ma passion car j'aime conduire les tracteurs. »

**Emma :** « La liberté de travailler seule avec les chevaux et d'avoir une complicité avec eux. »

**Maëlle :** « J'aime faire travailler les chevaux, je me sens utile. »

**Aurélien :** « J'aime apprendre la culture des sols en lien avec l'agroécologie. »

**Romain :** « J'aime faire la traite, être en contact avec les chèvres et leur apporter des soins. »

**Élisa :** « Les chevaux me donnent confiance en moi et j'aime la connivence



qui s'établit entre le cheval et moi. »

**Anasthasia :** « J'ai peur des chevaux, mais être avec eux me rassure et je me sens plus en sécurité. »

**Chrys :** « J'aime enseigner mes connaissances sur l'équitation aux jeunes cavaliers car c'est important de transmettre sa passion. »

**PORTES OUVERTES**

**SAMEDIS**  
**6 MARS & 8 MAI**  
de 9h à 18h

**6 MFR**

TRIAC-LAUTRAIT / SUD CHARENTE  
SAINT-PROJET / RICHEMONT  
LA PÉRUSE / JARNAC



# EN VRAI, QUAND ON VIENT DE LA TERRE, ON EN COMPREND MIEUX LES RÉALITÉS.

**Groupama, 1<sup>er</sup> réseau\*  
de professionnels  
sur le terrain avec  
plus de 2000 conseillers  
et experts.**



[groupama-agri.fr](http://groupama-agri.fr)

Premier assureur du monde agricole, nous conseillons et accompagnons aujourd'hui 6 agriculteurs sur 10\* en France. Parce que nous sommes mutualistes et sur le terrain, à vos côtés depuis toujours, nous savons mieux que personne comment répondre aux enjeux spécifiques de votre profession. Nos conseillers et nos experts mettent en place avec vous les solutions adaptées à votre situation dans une logique de prévention et de gestion globale des risques de votre exploitation.

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur [groupama-agri.fr](http://groupama-agri.fr) ou contactez votre conseiller Groupama.**

\*Source : Groupama 2016 - Groupama Centre-Atlantique - Caisse de Réassurance Mutuelle Agricole - 1, avenue de Limoges CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 - 381 043 686 RCS Niort - Émetteur de Certificats Mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de contrôle prudentiel et de résolution (ACPR) - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09 - Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel, Janvier 2017.



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici