

Année scolaire 2024/2025

L'ENTREPRISE PARLE AUX jeunes 29^e édition



Comptes-rendus de visites les lauréats

pays-ancenis.com



COMPA
Communauté de communes
du Pays d'Ancenis

Des rendez-vous écoles/entreprises

« L'Entreprise parle aux jeunes » est une action menée par la Communauté de communes du Pays d'Ancenis (COMPA) depuis 1996 dans le cadre de sa compétence « développement économique ».

Objectif : renforcer le lien école/entreprise. Les collégiens réalisent ainsi leurs premiers pas au sein d'établissements du Pays d'Ancenis grâce à des visites. Cette année, 35 visites d'entreprises ont été réalisées sur le territoire par 781 élèves de 4^e des collèges et lycées professionnels du Pays d'Ancenis.

Après les visites, les élèves ont rédigé des comptes-rendus par groupes pour leur permettre de synthétiser les informations, comprendre le fonctionnement de l'entreprise et prendre du recul sur leur expérience.

Chaque compte-rendu est relu par un jury composé d'élus et techniciens de la COMPA, de chefs d'entreprises et de représentants de l'Éducation nationale pour être évalué.

Retrouvez dans ce livret les cinq meilleurs travaux.

Bonne lecture

Poursuivre les visites en réalité virtuelle

Pour la cinquième année, des casques de réalité virtuelle tournent dans les établissements scolaires, permettant de compléter l'offre de visite sur les différents sites et d'accéder « aux coulisses » de certaines entreprises, parfois inaccessibles pour des questions d'hygiène ou de sécurité.



Aujourd'hui, sept entreprises peuvent être découvertes de manière ludique :

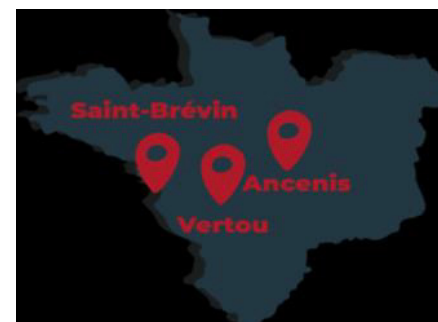
- **Auberge Le Vieux Cellier** - Le Cellier
- **Fonderie Bouhyer** – Ancenis-Saint-Géréon
- **GAEC des Six Chemins** – Vallons-de-l'Erdre
- **Garage Renault** – Loireauxence
- **Laïta** – Ancenis-Saint-Géréon
- **Manitou** – Ancenis-Saint-Géréon
- **SAH Leduc** – Ligné

Elèves de A, B et C du collège Sainte-Anne
Loireauxence



Visite LEFORT

Angie Orhon - Enola Robineau - Lilou Robillard - Julie Maillot
13/03/2025



Organisation de la sortie :

Nombres d'élèves : 21
Accompagnateurs : Mme Lhermitte
(professeur d'anglais) et M. Rimbart (CPE)
Établissement scolaire : Collège
Sainte-Anne, Loireauxence (Varades)
Classe : 4^e



Présentation de l'entreprise :

L'entreprise Lefort est une entreprise de fabrication d'autobus. Il y a 3 centres en activité : Vertou, Saint-Brévin et Ancenis.

Nous sommes allées visiter le site d'Ancenis.

Le secteur d'activité principal est le transport routier de voyageurs.

La forme juridique est SAS (société par actions simplifiée).

Le chiffre d'affaires de 2023 est de 15,9 M€.

L'effectif de salariés est de 182 personnes : 111 hommes et 71 femmes.

Description du secteur d'activité de l'entreprise :

L'entreprise a été créée en 1928, il y a maintenant bientôt 100 ans (dans trois ans précisément) par Jean-Baptiste LEFORT. En 1957, son fils, Jean LEFORT, lui succède. En 1995, le fils de Jean Lefort, Jean-Patrick, lui succède.



Présentation de 2 métiers :

Chauffeur de bus/car : Conduire un bus c'est, bien sûr, transporter des voyageurs mais c'est aussi leur offrir des conditions optimales de confort et de sécurité, les accueillir et les renseigner tout au long du trajet. Le conducteur de bus délivre les billets de transport et encaisse l'argent en retour.

Formation : Il faut faire 2 ans pour préparer le CAP conducteur agent d'accueil en autobus et en autocar. Il faut avoir 21 ans et être titulaire du permis de conduire (catégorie B et D).

Compétence : Savoir conduire un véhicule en respectant le confort des passagers. Connaître et respecter le Code de la route. Connaître et respecter les consignes de sécurité liées au véhicule. Savoir utiliser des dispositifs électroniques embarqués et liés au véhicule.

Qualités requises :

- Excellentes compétences en conduite ;
- Sens des responsabilités ;
- Bienveillance, amabilité et sociabilité ;
- Bon sens de l'orientation ;
- Respect des horaires.

Mécanicien : Il contrôle tous les systèmes mécaniques du véhicule. Changement d'éléments, pose d'accessoires, réglages et réparations (moteur, injection, suspension...) sont ses interventions courantes. Il effectue également les révisions systématiques : vidange moteur, contrôle des freins, contrôle antipollution

Formation : Il s'agit du CAP Maintenance de véhicules et du CQP Mécanicien de maintenance automobile. Compter un à deux ans de formation pour le Certificat d'Aptitude Professionnelle en fonction du mode d'apprentissage choisi, et entre 7 et 10 mois pour le Certificat de Qualification Professionnelle.

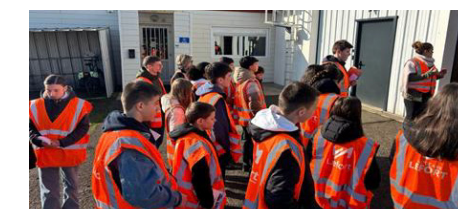
Compétence : Effectuer l'entretien périodique d'un véhicule automobile. Remplacer les pneus et les éléments du système de freinage. Intervenir sur un circuit de climatisation automobile. Réparer et régler les systèmes de direction et de liaison au sol.

Qualités requises :

- Maîtrise des outils de diagnostic.
- Capacité d'adaptation aux nouveaux véhicules.
- Connaissance de tous les nouveaux équipements.
- Rigueur, méthode et précision.
- Habileté manuelle et rapidité dans le travail.
- Bonne résistance physique.
- Accueil et écoute.

Notre avis sur la visite :

Nous avons été bien accueillies, c'était très intéressant car nous sommes en contact avec les conducteurs de bus, pourtant nous ne connaissions pas leur métier. Nous avons appris plus de choses sur le métier de conducteur d'autocar. Nous ne pensions pas que c'était comme ça, nous avons été surprises.





Chloë Raimbault

Atelier de céramique

Le jeudi 13 mars,
nous avons pu visiter
une entreprise de céramique
à Varades : elle s'appelle
Chloë Raimbault, tout
comme sa fondatrice.



Informations diverses

- **Mon établissement** : Collège Sainte-Anne, Loireauxence (Varades)
- **Ma classe** : 4^e B
- **Notre accompagnateur** : M. Leray
- **Effectif** : 14 élèves
- **Moi** : Axel Paillusson
- **Date de la visite** : le jeudi 13 mars 2025

Information sur l'entreprise

- **Nom de l'entreprise** : Chloë Raimbault
 - **Secteur d'activité** : céramique, art
 - **Effectif** : La fondatrice travaille seule (elle reçoit parfois quelques stagiaires)
 - **Forme juridique** : entrepreneur individuel
- Je n'ai pas eu accès aux revenus annuels



7 SQUARE DU CELLIER
44370 LOIREAUXENCE

Présentation de 2 métiers

Il n'y avait qu'une seule personne dans cette entreprise, mais elle exerçait deux métiers : celui de céramiste et celui de commerciale, vu qu'elle vendait ses poteries dans sa boutique ainsi que sur des marchés, occasionnellement.

Elle donne aussi des cours et présente son travail dans des écoles.

Techniques « à la main »

Pour faire ses céramiques, Chloë Raimbault, nous a montré une de ses deux principales techniques utilisées :

la technique du modelage à la main, elle peut faire par exemple des porte-savons. Elle insiste particulièrement sur le fait que chacune de ses créations soit unique :

- Pour cela, elle utilise de la terre mêlée c'est à dire que lorsqu'elle reçoit sa terre, elle la mélange avec d'autres terres plus foncées ou plus claires pour donner (une fois cuite) un effet bois.
- Ou encore, elle colle de la dentelle, des filets de clémentines en tissu (surtout pas en synthétique, qui abîmerait la terre) pour faire des motifs sur ses créations.

Technique avec « le tour »

Le Tour est une machine que les céramistes n'utilisent pas pour toutes leurs pièces, ils ne l'utilisent que pour des pièces plus compliquées à fabriquer mais le rendu est très joli.



Le four

Le four, cet objet est indispensable pour les céramistes car il monte très haut en température comparé à un four normal qui peut monter au maximum à 300°C.

Ce four, en montant à des températures environnantes à 1300°C, rend les poteries très résistantes.

Chloë Raimbault a un four électrique, elle préfère mettre ses céramiques à cuire pendant la nuit, car ce four dégage du souffre qui, à grande quantité, devient toxique.



Mon avis

Quand j'ai coché la case artisanat, je n'ai pas pensé du tout à la céramique, mais j'ai finalement bien aimé cette visite.

J'ai surtout aimé ce côté convivial et chaleureux, et le fait qu'elle veuille vendre ses céramiques localement.

Au début, j'ai trouvé ses créations très chères, mais la main-d'œuvre, l'expérience et la beauté de ses céramiques valent largement leur prix.

J'ai beaucoup de respect pour elle car elle nous a expliqué que si elle ne vendait rien, elle perdrait beaucoup de ses investissements, comme par exemple pendant la période du Covid.

En dehors de ces périodes compliquées, elle est satisfaite de gagner sa vie en alliant passion et travail.

J'ai donc appris que l'on peut vivre de l'art.

Le Centre Hospitalier Erdre et Loire :

Présentation du collège :

Le collège se situe à Riaillé. Dans notre classe de 4^e, il y a 24 élèves. Nous avons fait l'expérience, le 17/03/2025, d'aller visiter le centre hospitalier Erdre et Loire. Nous y sommes allés par petits groupes pour visiter les lieux. Nous sommes Zoé et Manon, et nous avons 13 ans.

La sortie a été encadrée par notre professeur principal Monsieur Versavaud et Madame Sanchez Campos. Nous y avons été grâce à notre directrice, Madame Savina.



Description du centre :

Le Centre Hospitalier Erdre et Loire se situe à Ancenis-Saint-Géréon à côté de la zone commerciale. Il accueille des personnes malades ou dans le besoin de soins. Ils sont engagés dans la QVT (démarche pour améliorer les conditions de travail et la qualité des services). Le personnel peut se déplacer à domicile.

Présentation du centre :

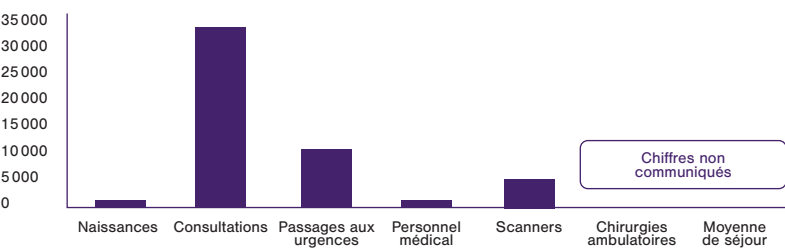
Le centre est situé à Ancenis. Il est composé de plusieurs établissements (4). Il y a plusieurs types de métiers de soins dans ce centre, comme :

- animateur, aide-soignant, auxiliaire de puériculture, sage-femme, diététicienne, infirmier, brancardier, cadre de santé, psychologue, secrétaire médical, anes-thésiste et personnel de bloc opératoire, donc plusieurs équipes spécialisées.
- Il y a aussi des manipulateurs radio, préparateurs en pharmacie hospitalière, masseurs-kinésithérapeutes et ergothérapeutes.
- Il y a plusieurs offres de soins (médicaux, réadaptation, chirurgie...).
- Il y a aussi des fonctions médicales (urgentiste, sage-femme, chirurgien...).

Stages :

Il y a beaucoup de stages demandés en une année. En 2024, 2 300 stages ont été demandés et environ 300 ont été pris.

Chiffres annuels de 2023 :



Associations :



Il y a plusieurs associations présentes pour le bien-être des enfants et des familles dans les hôpitaux, qui permettent de redonner le sourire (comme l'association Les P'tits Doudous, par exemple).

Sage femme :

Un/Une sage-femme est un professionnel médical spécialisé dans la grossesse (accouchement). Pour ce métier, il faut avoir des compétences médicales, psychologiques et humaines, car il s'agit d'accompagner les femmes et leur famille tout au long de la période de grossesse. Les sages-femmes interviennent à différents moments de la vie de la femme, notamment lors de l'accouchement, en post-partum et en prévention et éducation du bébé. Pour devenir sage-femme, il faut suivre une formation en école pendant 5 ans. À l'issue de ces 5 années, elles peuvent exercer directement.

Auxiliaire de puériculture :

L'auxiliaire de puériculture travaille en collaboration avec l'infirmière. Elle réalise des activités d'éveil et d'éducation pour le bébé. Dans son métier, plusieurs fonctions sont à accomplir, telles que : accompagner le patient et/ou son entourage, aider l'infirmière dans la réalisation des soins, entretenir l'environnement de l'enfant et les matériels de soins ludiques. Il y a aussi l'observation de l'état de santé et du développement de l'enfant. L'auxiliaire de puériculture doit obtenir le diplôme d'État d'auxiliaire de puériculture, suivi de 1435 heures de modules et d'enseignement en institut et stages.



Avis personnel :



Zoé :

J'ai bien aimé cette visite, ce que j'ai vu n'était pas du tout ce que j'avais imaginé, car je pensais que ce serait une simple visite des lieux et que l'on ne découvrirait pas trop ce qu'on allait faire. Ce que j'ai bien aimé, c'est que l'on a vraiment découvert les métiers et qu'ils nous ont bien expliqué. J'ai appris plein de choses que je ne savais pas. Ce que j'aurais aimé, c'est avoir plus d'exemples et, si possible, qu'ils utilisent des objets ou fassent des démonstrations.

Pour qu'une amie ait envie de visiter ou de venir voir les lieux, je lui dirais que cela pourrait lui donner des idées de métiers pour plus tard, car on découvre vraiment bien les métiers et plein de choses intéressantes.

Je ne sais pas si je travaillerai plus tard dans cette entreprise, car je voudrais travailler avec des enfants, mais je ne sais pas encore dans quel domaine. Peut-être auxiliaire de puériculture ?

Manon :

J'ai trouvé la visite très intéressante, je ne l'avais pas imaginée tout à fait comme ça. J'ai bien aimé les présentations de métiers mais j'aurais aimé qu'on nous fasse tester peut-être un peu plus les objets à disposition.

Je dirais à un ami que pour découvrir les métiers en médical c'est intéressant. Je ne pense pas que je me verrais travailler là-bas.



AGRICULTURE

biologique selon Maxime Toublant



Le Mardi 18 mars, la classe de 4[°]D du collège Saint-Augustin a visité la ferme biologique de Maxime Toublant, située à la Provostière à Riaillé (44440). M.Toublant a accueilli notre classe de 22 élèves et nos 2 professeurs Mme Labbé et Mme Sanchez.

Cette ferme n'a qu'un seul site avec 85 hectares. Maxime travaille seul avec ses vaches et brebis. Il travaille à son compte et gagne en moyenne 2000 € par mois soit 25 000 € par an. Maxime a repris cette ferme en 2019, à l'âge de 34 ans.



Maxime Toublant nous explique qu'il nourrit ses vaches et ses moutons avec uniquement l'herbe de ses champs (herbe ou foin). Il les soigne si besoin. Pour compléter son activité, il fait de la vente directe (il vend directement ses produits aux acheteurs). Il tond également ses brebis en mai mais la vente de la laine n'est plus rentable ; il le fait uniquement pour le bien-être de ses animaux. Une des périodes les plus importantes pour Maxime est la période des mises-bas des agneaux, en avril. Il nous a présenté sa ferme et ses 85 hectares d'éco-pâturage d'herbe (foin ou enrubannage). Le matériel utilisé par Maxime est tout le nécessaire pour s'occuper de ses animaux : tracteurs, fourches, licol pour attraper ses jeunes taureaux, le matériel agricole, etc. Maxime Toublant est un éleveur polyvalent (il gère ses animaux, mais aussi ses comptes, sa vente et sa production de bestiaux).

On a apprécié la visite de la ferme de Maxime Toublant. Il nous a permis de nous cultiver et d'apprendre beaucoup de choses sur l'élevage animal. Maxime nous a très bien accueillis et nous a laissés sortir les brebis, caresser les agneaux, etc.

On a été surpris qu'il ne donne que de l'herbe à ses animaux et qu'il ne travaille que 45 minutes certains jours de l'année. Sa polyvalence nous a marqués.

Interview

Quelles sont les qualités nécessaires pour faire ce métier ?
Il faut aimer les animaux (et le bien-être animal), avoir le sens de l'observation (repérer si un animal est malade ou va mettre bas), être travailleur, aimer transmettre la passion du métier et ne pas avoir peur de se salir.

Quel sont les avantages du métier ?
Je travaille en plein air et j'adapte mes horaires. Et en plus, je n'achète pas de viande !

Quel sont les inconvénients du métier ?
La météo (le mauvais temps), les problèmes de dernière minutes incontrôlés peuvent arriver à tout moment, même le dimanche !

Quels sont vos jours de travail ?
Je travaille tous les jours de la semaine.

Quels sont vos horaires ?
Les horaires dépendent des saisons. Généralement, je travaille de 9h à 16h45. Mais ça peut être beaucoup plus pendant la saison des mises-bas, ou beaucoup moins.

Quelle formation est nécessaire pour ce métier ?
Il est préférable d'aller en école d'agriculture mais il est possible de se former à tout âge, comme moi, qui étais fromager, berger, boucher, ingénieur, avant de me lancer !

Pépinières du Val d'Erdre

Descriptif de l'activité et de l'entreprise

Mme Le Bihan a accompagné la classe de 403.
27 élèves ont participé à la sortie.

Les Places, 44850 Saint-Mars-du-Désert



Les métiers

Pépiniériste
Secrétaire
Commercial

La responsabilité

- responsable de la production des végétaux
- rempotage, taille, bouturage
- encadrer une équipe
- gérer un planning de production
- suivre les cultures (fertilisation, PBI, Dvpt durable)
- préparation des commandes
- évolution dans la R&D

Nos avis

- Cela ne nous a pas trop plu car les explications étaient longues et pas très intéressantes
- On ne s'attendait pas à un lieu joli et bien entretenu, on pensait plus à quelque chose dans la nature
- On ne se verrait pas travailler dans cette entreprise car nous ne sommes pas intéressés par ce domaine

Fun

1^{ère} partie

Entreprise familiale depuis plus de 45 ans

Ils nourrissent les plantes en fonction de leur santé

Ils font évoluer leurs plantes pour ensuite les vendre

Ils ont 3 types de terreaux, pour différentes plantes

2^e partie

Ils ont des bandes collantes pour éviter les insectes volants

Dans les serres, il y a 3 couches de bâches pour la régularisation de la lumière

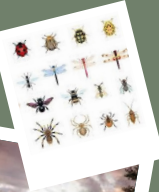
Ils utilisent 700 m³ par jour

Ils ont des cuves d'eau filtrée et 30 m³ de réserve d'eau

3^e partie

Déchèterie

Ruche pour les abeilles



La 29^e en chiffres

édition

c'est

+
de
780
élèves
participants

21
entreprises
du Pays d'Ancenis
participantes

9

établissements

35
visites
réalisées entre le
10 et le 21 mars

