

# magazine région

AUTOMNE 2025 #13



Les nouveaux  
médias

# 2

## sommaire

P4 • Les invités de Christelle Morançais  
**Hugues de Rosny  
et Wallerand Moullé-Berteaux**

P10 • Portrait pour trait  
**Charline Gleedel**

P14 • Dossier  
**Changer de métier, évoluer...  
rendez-vous au Région Big Bang Emploi**

P20 • L'esprit sport  
**Léna Ruillard**

P22 • Régional & génial !  
**Notre sélection de produits  
made in Pays de la Loire**

P26 • Décryptage  
**Investir dans les lycées, pari d'avenir**

P30 • Destination Pays de la Loire  
**Un week-end et cinq journées  
clés en main**

P38 • Ça tourne en Pays de la Loire !  
**Léa Seydoux dans L'inconnue**

P40 • Libre expression

P42 • À la table de...  
**Romain Zarazaga**

P46 • Ils font la région

P48 • À découvrir  
**Le nouveau Média Orientation**

P50 • Carte blanche  
**Christophe Barratier**



© RPDL / J. Sarago



© RPDL / J. Sarago



© Agence Brunet-Monié

 **RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE**

Retrouvez votre magazine  
en version audio sur [paysdelaloire.fr](https://paysdelaloire.fr)



[paysdelaloire.fr](https://paysdelaloire.fr)



Directrice de la publication : Christelle Morançais • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Maud Brétignière • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Direction de la communication, Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Sennse • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : © F. Conventi • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 2<sup>e</sup> semestre 2025 • Date de parution : septembre 2025 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

Le magazine des Pays de la Loire est édité par la Direction de la communication du Conseil régional 44966 Nantes Cedex 9  
Tél. 02 28 20 50 00 • [www.paysdelaloire.fr](https://www.paysdelaloire.fr) • Un problème de distribution de votre magazine ?  
Envoyez un mail à [magazine@paysdelaloire.fr](mailto:magazine@paysdelaloire.fr) ou contactez le 02 28 20 53 32.

Ce magazine a été mis sous presse le 24 juillet 2025 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.

**Vous souhaitez devenir annonceur dans le magazine Ma Région ?  
Contactez : [annonces.magazine@paysdelaloire.fr](mailto:annonces.magazine@paysdelaloire.fr)**





édito de  
**Christelle Morançais**,  
présidente de la Région  
des Pays de la Loire

## « *Le pari de la jeunesse* »

**L**es raisons de ne pas être optimistes sont nombreuses. L'actualité nationale et internationale nous en livre actuellement des palettes entières ! Face à cette adversité, à quoi peut-on se raccrocher pour ne pas sombrer dans le pessimisme, dont on nous dit, à longueur d'études sociologiques, qu'il serait un trait caractéristique de notre mentalité collective, et sans doute aussi de notre époque ?

Nous, nous avons fait le choix de nous raccrocher à notre jeunesse. Il n'y a pas d'engagement politique – au sens noble du terme – qui ait davantage de sens que celui de servir la génération suivante. D'ailleurs, nombre des défis que nous devons affronter mériteraient d'être regardés sous ce jour. Face aux difficultés financières du pays, il est beaucoup question d'efforts et de sacrifices, et nous avons tous des motifs plus ou moins sérieux d'y rechanger. Il y a une chose susceptible de nous mettre tous – ou presque – d'accord : si ces efforts et ces sacrifices servent les intérêts de nos enfants, s'ils les soulagent, un peu, du fardeau de nos propres erreurs, alors ces efforts et ces sacrifices ont un sens, un but et une signification profonde.

La politique que nous menons – nos investissements dans les lycées, l'ordinateur remis à chaque élève de 2<sup>de</sup>, notre engagement en faveur de l'orientation, du « *manger sain et local* » dans nos cantines... – n'a pas d'autre but : prouver à nos enfants qu'ils sont notre avenir, notre destin, notre seul horizon. Qu'ils sont tout pour nous !



# « Faire des citoyens avisés qui doutent et s'informent par plusieurs sources »

**Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire, rencontre Wallerand Moullé-Berteaux (Le Crayon) et Hugues de Rosny (Le Média Positif). Les deux jeunes hommes aux parcours inspirants livrent un éclairage sur les médias vus par les nouvelles générations.**



© AgenceBrunet-Montié

**C** **hristelle Morançais :**  
**Avec Le Crayon et Le Média Positif, vous réussissez tous deux à toucher massivement une jeunesse, qui, visiblement car nous l'avons constaté nous-mêmes, a besoin que l'on croie en elle et que l'on s'adresse à elle autrement. Vous représentez ainsi ce que l'on pourrait appeler les nouveaux médias. En quoi ces médias nouvelle génération se distinguent-ils des médias traditionnels ? Sont-ils concurrents ou complémentaires ?**

**Wallerand Moullé-Berteaux :** Pour moi les nouveaux médias ont changé systématiquement notre consommation médiatique. Je pense que la raison principale tient dans un chiffre : seulement 34 % des Français ont confiance dans les médias et les journalistes (37<sup>e</sup> baromètre La Croix-Kantar sur la confiance des Français dans les médias). Les nouveaux médias incarnent l'espoir d'une production médiatique différente et plus horizontale, moins centrée autour des politiques et des éditorialistes et plus proche des citoyens de tous les jours. C'est pour cela qu'avec Le Crayon, on pousse le plus possible pour recevoir différentes idées, différentes professions et différentes générations dans le but de les réunir à la table du débat citoyen.

De l'autre côté, je ne crois pas à une opposition entre médias traditionnels ou nouveaux médias. Je crois surtout qu'ils ne touchent pas les mêmes publics. Je suis de mon côté chroniqueur sur M6 et sur BFM Business et je vois bien que les cibles ne sont pas du tout les mêmes. Je dirais qu'il y a une fracture vers 35 ans ou la majorité des moins de 35 ans consomment les nouveaux médias, et les plus de 35 consomment les médias traditionnels. Mais encore là, les médias sur les réseaux sociaux (y compris traditionnels) gagnent du terrain au fur et à mesure que les Français changent leurs habitudes de consommation.

Hugues de Rosny : Les nouveaux médias ne se contentent pas d'occuper les réseaux : ils en maîtrisent les codes pour proposer des récits puissants, sincères et engagés. Nous nous adressons à une génération qui ne se satisfait plus de contenus plats et anxio-gènes. Elle veut du sens, de l'impact, de la clarté. Au Média Positif, on a fait le choix d'un angle affirmé : mettre en lumière les nouvelles qui insufflent de l'espoir et donnent envie

**« Seulement 34 %  
des Français ont  
confiance dans  
les médias et les  
journalistes.  
Les nouveaux médias  
incarnent l'espoir  
d'une production plus  
proche des citoyens. »**

Wallerand Moullé-Berteaux

\* Baromètre La Croix-Kantar sur la confiance des Français dans les médias.

d'agir. Cependant, je ne crois pas à l'opposition avec les médias traditionnels, mais au contraire à une relative complémentarité. Notre collaboration avec le JT de 13h de France 2 prouve par exemple qu'il est possible d'unir nos forces pour valoriser les initiatives qui transforment positivement la société.

**C. M. : La confiance dans les médias est un enjeu de société majeur. Vous touchez un jeune public particulièrement exposé à la désinformation. Quel rôle jouez-vous pour prévenir ce phénomène et garantir une information fiable ? Que disent Le Crayon et Le Média Positif dans cette nouvelle façon de "consommer" l'information ?**

## Hugues de Rosny

est le fondateur du Média Positif, lancé pendant la crise Covid. En cinq ans, ce média indépendant s'est développé en France et à l'étranger et cumule plus de 12 millions d'abonnés et 1 milliard de vues mensuelles. Aujourd'hui, il diffuse des récits inspirants et des initiatives positives de citoyens, d'associations et d'entreprises sur l'ensemble des réseaux sociaux. Le Média Positif est également un label décliné sur de nombreux supports pour rompre avec le fatalisme ambiant et combattre la fatigue informationnelle : Livre des 1 000 bonnes nouvelles, présence dans le JT de 13h de France 2 et dans les cinémas Pathé.

+  [Hugues de Rosny](#)  [le média positif](#)





## Wallerand Moullé-Berteaux

est cofondateur et CEO du Crayon Groupe, groupe de média lancé en 2020, réputé pour ses formats société et ses émissions de débats d'idées. Figure influente sur les réseaux sociaux, Forbes 30 Under 30, il intervient régulièrement dans les médias (M6, BFM, RMC) pour parler d'entrepreneuriat, de tech et de réseaux sociaux. Aux côtés de ses associés Sixtine, Antonin et Jules, il a fondé plusieurs entités - Le Crayon Média, Le Surligneur (RP/personnal branding/influence), et Les Pépites de France -, totalisant plus d'une quarantaine de collaborateurs et plus de 120 millions de vues mensuelles. Il a parallèlement lancé Elyze, la civictch de l'élection 2022.

+  Wallerand Moullé-Berteaux  le crayon

**H. d. R.** : Il y a trois siècles, Jonathan Swift observait déjà que « le mensonge vole, tandis que la vérité arrive en boitant ». Le phénomène n'est donc pas nouveau, mais il est vrai qu'aujourd'hui, à l'ère des réseaux sociaux, la désinformation circule plus vite que jamais et les jeunes en sont souvent les premières cibles. Aujourd'hui, 1 jeune sur 5 pense ainsi que les aliens ont construit les pyramides... C'est pourquoi il est essentiel de leur offrir des repères solides : des contenus fiables, systématiquement vérifiés par la rédaction du Média Positif, mais aussi de les accompagner dans le développement de leur esprit critique dès le plus jeune âge. C'est tout le sens de notre collaboration avec Bayard Jeunesse et le magazine Phosphore, avec lesquels nous avons créé un Micromag pour éveiller les plus jeunes aux grands enjeux de société — qu'ils soient scientifiques, environnementaux ou sociaux.

**W. M. B.** : La désinformation vient de partout et pas seulement des réseaux sociaux. Le Président lui-même a diffusé une fake news en faisant croire que la scène filmée ou sa femme le giflait était une vidéo IA (ce qui a été prouvé faux). Au Crayon, nous fact-checkons les déclarations de nos invités lors de tous nos débats avec les sources en description pour permettre à notre public de se faire un avis éclairé. Mais on voit bien que c'est insuffisant pour endiguer ce phénomène qui nous dépasse tous. Nous croyons que l'éducation à l'esprit critique est

**« Éveiller les plus jeunes aux grands enjeux de société — qu'ils soient scientifiques, environnementaux ou sociaux. »**

Hugues de Rosny

centrale dans le but de créer des citoyens éclairés qui doutent et s'informent par plusieurs sources, si possible de bords politiques différents. C'est toute la vision du Crayon que d'avoir des invités de tous bords, cela permet de créer de la nuance et de mieux comprendre ce que pense notre opposé politique.

**C. M.** : **L'envie d'entreprendre des Français revient à son plus haut niveau depuis le Covid. Selon une enquête Opinionway, plus d'un Français sur quatre (27 %) envisage la création d'entreprise en 2025 et, parmi eux, des milliers de jeunes, étudiants, en cours d'apprentissage, capables aujourd'hui de se lancer dans l'aventure de la création d'entreprise.**



**Wallerand et Hugues, vous êtes deux jeunes entrepreneurs au parcours inspirant. Qu'est-ce qui vous a donné envie d'entreprendre si tôt ? Qui vous a vous-mêmes inspirés ? Quel a été votre déclic et quel message voudriez-vous faire passer à la jeune génération ? Quels conseils lui donneriez-vous ?**

**W. M. B.** : J'ai été un jeune gars anti-scolaire toute ma vie et je n'ai même pas terminé mes études. L'école m'a frustré, m'a donné l'impression de n'avoir aucune valeur et je lui en veux beaucoup de ce point de vue-là. Ça a été mon déclic. Cette frustration, je l'ai canalisée dans l'envie de changer les choses, de faire bouger le statu quo, de lutter contre l'immobilisme et c'est cette énergie de revanche qui m'a mené à fonder Le Crayon Groupe et à travailler plus que n'importe lequel de mes amis pour atteindre mon objectif. Si je devais donner un conseil, ce serait celui-là : construisez

vos preuves de votre confiance en vous par la preuve. La preuve de votre compétence par le travail, la preuve de votre courage par les risques pris, la preuve de votre éthique par les tentations refusées. La meilleure manière de se développer en tant qu'entrepreneur c'est de construire petit à petit des preuves irréfutables de sa propre valeur. Et vous pouvez utiliser votre frustration comme carburant pour démarrer. En revanche pour durer, il faut aspirer à créer un monde qu'on veut laisser à nos enfants (même si je n'en ai pas encore).

**H. d. R.** : Comme pour beaucoup de Français, la crise du Covid a été pour moi un moment de bascule. Elle m'a poussé à me demander comment je pouvais être utile pour les autres. C'est à ce moment-là qu'est né Le Média Positif. Ensuite, pour structurer l'aventure et passer d'une petite initiative à un média de 50 personnes présent dans 7 pays, il m'a fallu les précieux conseils d'amis entrepreneurs,



**« C'est à chacun d'entre nous d'inonder ces réseaux de contenus positifs, éducatifs, inspirants et qui poussent notre population vers le haut. »**

Wallerand Moullé-Berteaux

d'un père et d'un grand-père chefs d'entreprise. À la jeune génération, je dirais simplement ceci : faites confiance à votre intuition, osez vous lancer, même si tout n'est pas parfaitement clair au départ. Le chemin se dessinera en avançant.

**C. M. : Un débat traverse la société sur le fait d'interdire ou non l'accès aux réseaux sociaux aux mineurs. Comment vous positionnez-vous sur le sujet ?**

H. d. R. : Les réseaux font désormais partie intégrante du quotidien des jeunes. Ils peuvent les ouvrir au monde comme les enfermer dans des bulles. Les interdire serait non seulement irréaliste d'un point de vue technique, mais aussi contre-productif. Mieux vaut investir notre énergie dans l'éducation aux médias, pour les aider à distinguer le vrai du faux.

W. M. B. : Je pense que c'est un mauvais débat car la mise en place serait de toute façon impossible. C'est la responsabilité des parents d'éduquer leur enfant aux dangers des réseaux, c'est la responsabilité de l'école d'éloigner les smartphones de la salle de classe, et c'est la responsabilité des jeunes de comprendre que les réseaux sociaux sont d'excellents outils mais aussi de dangereux outils. Je crois que les réseaux sociaux font ressortir le pire et le meilleur de l'humain et que si on pense qu'il y a trop de mauvaises choses dessus, c'est à chacun d'entre nous d'inonder ces réseaux de contenus positifs, éducatifs, inspirants et qui poussent notre population vers le haut.

**C. M. : Votre génération est souvent décrite comme désengagée ou désintéressée par les grands enjeux. À la Région des Pays de la Loire, nous avons créé La Promotion, initiative d'intelligence collective qui rassemble une centaine de jeunes Ligériens,**



**curieux et impliqués. Vous êtes intervenus dans ce cadre. Que reprenez-vous de cette expérience ?**

W. M. B. : Je crois que les jeunes ne sont pas désengagés, pas tous. Ils sont surtout le produit de leur époque. Une époque où on milite par une story insta, une époque où on sociabilise par les jeux vidéo, une époque où on construit son statut social par les abonnés. On peut trouver cela creux ou dangereux, mais pourquoi ne pas utiliser cela comme un levier éducatif ? Si on veut militer, commençons par une story insta puis engageons-nous sur le terrain. Si on veut sociabiliser, commençons par les jeux vidéo puis retrouvons-nous dans la vie réelle pour vivre des moments forts, si on veut se construire un statut social, gagnons des abonnés et utilisons cette force pour mener des combats, construire des projets ou avoir un impact sur notre écosystème. De tous temps, on a voulu protéger nos jeunes des évolutions de l'époque et à chaque fois on a eu tort, car le réel est trop puissant. Je pense qu'il faut au contraire surfer dessus pour rediriger ces usages naturels vers des débouchés plus sains et positifs.

H. d. R. : J'en retiens une énergie incroyable, une vive curiosité et un vrai désir d'engagement. Ces jeunes prouvent qu'on a tort de parler d'une génération désengagée. Au contraire, ils en ont assez des discours fatalistes. Ils veulent espérer, agir, s'engager, créer des associations ou des entreprises à impact. La Promotion incarne parfaitement cet élan et envoie un message clair : tout n'est pas foutu ! C'est ce type d'initiative qu'il faut multiplier partout en France.

# 10

portrait pour trait



CA B  
SPP  
BY SC  
178  
CACAOSPHÈRE  
PAR ETHIQUABLE  
COCOA BEANS  
ORGANIC - SPP  
ORGANIC BY SC CAAT  
PE-300-178



# Charline et la chocolaterie

**C'est un petit carré sombre comme l'encre, fort comme le désir, croquant sous nos palais quel que soit le moment dans la journée. Charline Gledel en a fait un objet du délice, à Sainte-Suzanne dans l'Est de la Mayenne, en créant une activité pleine de promesses. Sa chocolaterie trône dans le bourg comme un véritable trésor pour les amateurs de ganaches et pralinés. On s'en lèche les babines.**

**P**arfois, ça nous surprend au milieu du jour ou de la nuit : l'envie de chocolat ne prévient pas, et quand la tablette dépasse du placard de la cuisine, la subite convoitise se transforme en frémissement des papilles.

Il faut céder et croquer. « *Le chocolat, comme le café, le thé, fait partie de l'intime et de l'universel. Il réconcilie les cœurs* ». Charline Gledel est née une deuxième fois, ici, dans sa boutique laboratoire à Sainte-Suzanne-et-Chammes, perchée sur son piton rocheux dominant de 70 mètres la vallée de l'Erve, entre Laval et Le Mans. La situation fait de cette bourgade un des plus beaux villages de France. Pourquoi ici et pourquoi le chocolat (ou inversement) ? « *Ce sont les questions qui me sont le plus souvent posées* » dira la chocolatière,

installée depuis maintenant une grosse année au cœur du bourg. Charline Gledel est l'une de ces diseuses de bonne aventure qui vous emmène de la cabosse à peine cueillie sur le cacaoyer jusqu'aux étuves de son laboratoire, où elle manipule la matière chocolat, la façonne façon gourmandise. En France, à l'instar de Mélanie Paulau en Vendée (lire page 23), ils ne sont qu'une poignée d'artisans à magnifier de cette manière la fève de cacao, capables d'assurer la torréfaction et l'affinage subtil jusqu'au produit fini. Charline a fait ce choix passion arôme chocolat.

## La fièvre de la fève

C'est un grand écart pour cette ingénieure agroalimentaire, et sa petite quinzaine d'années d'expérience au sein d'un département recherche

**« Le chocolat, comme le café, le thé, fait partie de l'intime et de l'universel. Il réconcilie les cœurs »**

Charline Gledel



et développement en hygiène alimentaire d'une société prestataire de services. « Au retour de mon deuxième congé maternité, je me découvre une soif de manuel, de contact avec la matière, et que j'avais perdu le goût de travailler quotidiennement sur des tableurs Excel... Ajoutée à cela l'envie évidente d'un retour en Mayenne où je suis née (ndlr : Château-Gontier), j'avais pris ma décision. » Charline s'est engagée sur ce terrain de jeu en se perfectionnant dans une école de pâtisserie, un apprentissage de chocolatière et l'obtention de deux CAP, un bagage la créditant d'une certaine confiance raisonnable pour envisager un avenir prometteur dans la profession.

Au 1, Grande-Rue, la visite commence par la pièce de stockage : derrière les imposants sacs de fèves se dégage un alléchant fumet qui embaume le laboratoire adjacent à la boutique. Charline achète en effet ses fèves avec la précision d'une orfèvre, guidée par l'exigence d'aller chercher des cacaos éthiques, en s'appuyant sur des règles économiques, sociales et solidaires, qui imposent le recours à l'agriculture biologique et au commerce équitable. C'est l'essence même de BIM, acronyme de Bean-to-bar In Mayenne – comprendre de la fève de cacao à la tablette de chocolat – un process responsable sinon engagé sur lequel Charline ne transige pas, au point d'avoir inscrit cette règle dans ses statuts juridiques. C'est d'abord une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire, un choix qui confirme un engagement permanent pour la qualité, « inscrite dans une

démarche éthique. Je choisis des fournisseurs qui partagent des valeurs de durabilité et de respect des producteurs. »

## Comme un bouquet de fleurs

Ceux qui franchissent la porte de la chocolaterie hument d'abord l'odeur du cacao, avant de voir derrière les vitres l'espace de fabrication des produits. Devant la vitrine justement, les paires d'yeux s'attardent face à l'offre alléchante : les tablettes grand cru, des pâtes à tartiner, des confiseries en tout genre qui subliment le chocolat. « La teneur en cacao est de 53 % pour le chocolat au lait et elle oscille de 72 à 100 % pour le chocolat noir. », indique Charline. Elle va plus loin et propose pour les plus curieux et les plus gourmands des visites du laboratoire, des ateliers de fabrication et, à venir, des séances de dégustation, « histoire d'apprendre aux visiteurs ce qu'est le cacaoyer, et le process de fabrication du chocolat. » Il passe par la torréfaction et le concassage pour obtenir le grué (éclats de fève de cacao) qui lui-même sera broyé, sucré, parfois additionné de saveurs, tamisé, tempéré pour devenir tablettes et pièces chocolatées, comme autant d'invitations à la découverte des arômes et des textures cacaotées, autant de surprises qui rythment l'année. Charline poursuit : « on aurait tendance à croire que le chocolat est saisonnier, de plus en plus, il se substitue aux bouquets de fleurs que l'on offre pour faire plaisir. »



## Made in Mayenne

Charline Geldel reste fidèle à ses valeurs : BIM c'est la chocolaterie responsable revendiquée, tant dans les choix de ses fèves qui redessinent à eux seuls le planisphère, que dans la recherche de ses partenaires locaux qui tiennent parfois de la plus simple évidence. Jacques Lelasseux, "designer de chocolat" suzannais, a conçu les moules des armoiries de Sainte-Suzanne, reproduites sur les pièces chocolatées. Le safran et le sureau qu'elle utilise pour certaines tablettes gourmandes proviennent de producteurs mayennais. Elle collabore avec Fanny et Simon de la ferme *Les Mille et Une Noisettes*, noiseraie qui entame sa conversion vers l'agriculture biologique à Ménil, village proche de Château-Gontier. « *J'ai soif de créer, mais aussi soif de connaître et de saisir des opportunités de connexions avec des producteurs de la région.* » Une ligne directrice à laquelle l'entrepreneuse ne déroge pas : « *J'ai eu quelques propositions commerciales de taille, je fais des choix pour ne pas abandonner*



## Pays de la Loire Commerce-Artisanat : un tremplin pour aller plus loin

Accompagner directement les commerces en milieu rural dans leurs projets de modernisation de leurs outils de travail : le dispositif Pays de la Loire Commerce-Artisanat permet ainsi à ses bénéficiaires d'obtenir un coup de pouce financier à condition d'implanter ou de maintenir une activité dans les communes identifiées en situation de "tension économique". « *Le dispositif a par ailleurs été un déclic pour mieux stabiliser notre approche commerciale* », explique Charline Gledel, « *de pousser certaines portes, d'aller chercher des conseils, et globalement de persévérer dans le projet. Et de comprendre, par exemple, que le 60 à 70 % du chiffre d'affaires pouvait être généré par l'achat local, et pas nécessairement par le flux touristique.* » L'entrepreneuse a ainsi pu capitaliser sur l'accompagnement proposé par les professionnels de la Région pour consolider son approche. « *À l'origine, je n'imaginais pas que ce dispositif puisse être facile d'accès, et aussi profitable pour la pérennité de mon activité.* »

+ Plus d'infos sur [paysdelaloire.fr](http://paysdelaloire.fr), saisir "commerce et artisanat"  
+ Retrouver l'interview de Charline en vidéo



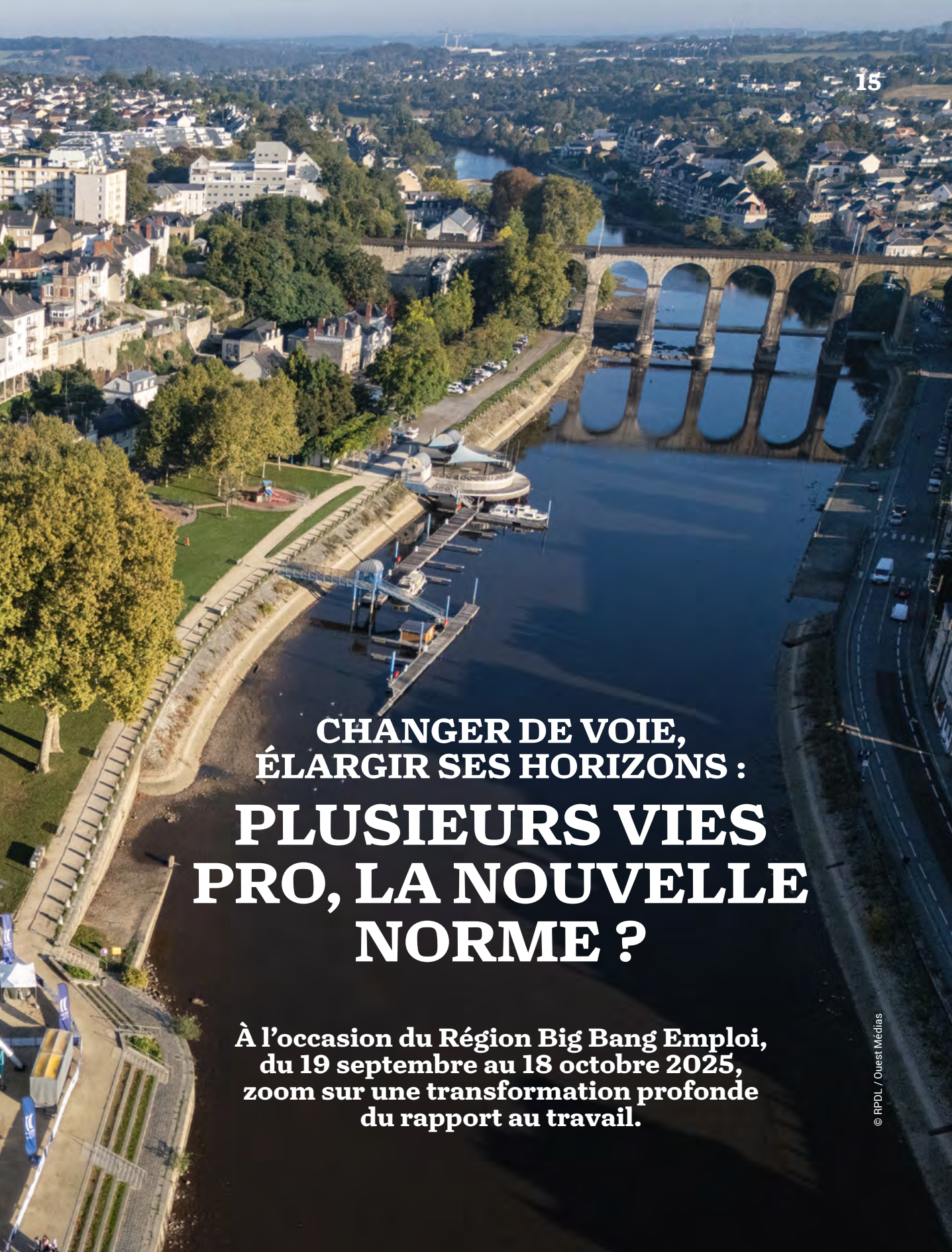
*mon modèle, artisanal et local, je n'ai à ce jour aucune envie de quitter Sainte-Suzanne, je m'y sens si bien.* » Son réseau local, Charline y tient. Et son chocolat, elle compte bien le faire partager. Ça commence par l'accueil régulier d'élèves stagiaires dans son magasin laboratoire et, depuis quelques jours, d'Émelyne, une apprentie qui prépare un CAP chocolatier. Charline Gledel entend à son tour « *donner envie* » à d'autres hommes et femmes de se lancer dans l'aventure de la création. Bousculant au passage les codes de l'entrepreneuriat en milieu rural.

+  [chocolateriebim](https://www.instagram.com/chocolateriebim)

# 14

dossier



An aerial photograph of a river flowing through a city. In the foreground, a large dam with several arches spans the river. To the left of the dam, there is a marina with several boats docked. The city buildings and greenery are visible in the background under a clear sky.

**CHANGER DE VOIE,  
ÉLARGIR SES HORIZONS :  
PLUSIEURS VIES  
PRO, LA NOUVELLE  
NORME ?**

**À l'occasion du Région Big Bang Emploi,  
du 19 septembre au 18 octobre 2025,  
zoom sur une transformation profonde  
du rapport au travail.**



© RPDL / J. Sarago

**A**ujourd'hui, on ne "fait plus carrière", on expérimente, on pivote, on explore... et avec le Région Big Bang Emploi, on expose les idées reçues. Pour mieux appréhender sa vie professionnelle, avec pragmatisme et lucidité, intelligence et agilité. Parce que dans un monde en transition, savoir se réinventer est devenu un atout, voire une nécessité.

Les jeunes actifs ne se voient plus évoluer dans la même entreprise pendant 30 ans. Selon l'INSEE, les actifs qui se lancent aujourd'hui sur le marché du travail savent qu'ils changeront de job au moins 4 à 5 fois au cours de leur vie professionnelle. Par choix, plus que par contrainte. Les nouvelles générations jonglent entre missions, statuts, parfois

plusieurs activités en parallèle. Elles appréhendent leur parcours comme une série d'expériences, pas comme une ligne droite.

C'est dans ce contexte que s'inscrit le Région Big Bang Emploi, dont la 3<sup>e</sup> édition se déroule sur cinq sites des cinq départements de la région, du 19 septembre au 18 octobre. Ce rendez-vous itinérant, qui mêle orientation des métiers et recrutement, ne se contente pas de proposer un panel de solutions. Il se montre aussi révélateur et accélérateur de ces mutations.

## Un phénomène grandissant

Changer de voie n'est plus un risque, mais une réalité vécue par un nombre croissant de Ligériens. Que ce soit par nécessité,

par envie ou par engagement, la reconversion, la formation continue et la mobilité professionnelle s'imposent comme les marqueurs d'un monde du travail en pleine métamorphose.

Cette évolution est déjà à l'œuvre chez les jeunes générations, qui refusent les chemins tracés à l'avance et inventent leur propre tempo. Elle concerne aussi les actifs, qui n'hésitent plus à franchir le pas, à réécrire leur histoire professionnelle, parfois plusieurs fois dans une même vie. Parfois la reconversion est choisie, parfois elle s'impose. L'idée est d'être maître de son destin professionnel, dans tous les cas. Brewenn J. à Nantes est un exemple de proactivité. À la suite d'une tendinite invalidante à l'épaule, l'ex-chauffeur de poids lourd s'épanouit désormais en





© RPD / Ouest Médias

**point de vue**
**Céline Rolland,**  
**Responsable Partenariat Qualité**  
**Transitions Pro Pays de la Loire**

*Aujourd'hui, rares sont ceux qui gardent le même métier toute leur vie. Les raisons peuvent être choisies ou subies. L'accompagnement est la clef d'une reconversion réussie. Nous participons au Région Big Bang Emploi depuis la première édition en 2023. Le dispositif Projet Transition Professionnelle s'adresse spécifiquement aux salariés en reconversion souhaitant changer de métier, en leur permettant de suivre une formation tout en conservant leur rémunération. Nous optimisons le parcours de transition en gérant la recherche de financements. 43 % des salariés qui se reconvertissent ont plus de 40 ans en 2024. 70 % des salariés dont la formation a été financée sont embauchés au bout de 6 mois dans le métier visé. Nous sommes au cœur d'un écosystème de solutions, présents pour accompagner ceux qui pensent franchir le pas.*

© Transitions Pro


 +  **Transitions Pro PDL**

tant que moniteur auto-école :  
 « Après 19 ans dans le transport, je voulais attaquer une seconde vie professionnelle. C'est Transitions Pro (ndlr : partenaire de la Région) qui m'a accompagné dans mon projet de reconversion en s'occupant notamment du financement de ma formation. »  
 Son conseil ? « Il ne faut pas hésiter à sortir de sa zone de confort. »

Reconversion ne rime pas toujours avec rupture brutale. Des compétences acquises sont transférables. Et pour ceux qui ont déjà l'expérience mais pas le diplôme ? La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) reste un levier efficace pour valoriser ses compétences sans repartir de zéro.

Et si changer de voie devenait un atout ? Les recruteurs n'hésitent

plus à choisir des profils "hors cadre", misant sur la richesse des parcours variés. Adaptabilité, créativité, expérience... Ici ce sont les "soft skills" qui retiennent l'attention et sont valorisés.

## L'évolution professionnelle au cœur du Région Big Bang Emploi

C'est une des nouveautés de cette 3<sup>e</sup> édition : le Région Big Bang Emploi inaugure un dôme spécialement dédié à l'évolution professionnelle. Sur place :

des conseillers en évolution professionnelle (Avenir actif, Transitions pro...), des ateliers interactifs, des témoignages d'employeurs et de salariés reconvertis. La Région des Pays de la Loire s'engage ici pleinement pour accompagner chacun dans son évolution professionnelle, notamment en mettant en relation citoyens et acteurs de l'orientation, mais aussi en valorisant les secteurs en tension avec la présence d'entreprises qui recrutent (Galaxie de l'Emploi). En Pays de la Loire, la formation tout au long de la vie n'est pas qu'un principe : c'est une politique concrète, soutenue et accessible.



**Avec 73 % de taux d'entrée dans l'emploi des personnes formées et 10 points de plus que la moyenne nationale, le dispositif régional "1 emploi = 1 formation" a fait ses preuves.**

### **Le dispositif "1 emploi = 1 formation"**

navire amiral du Programme régional de formation, propose des actions de formation en relation avec des intentions d'embauche d'employeurs préalablement identifiés, pour assurer aux bénéficiaires un emploi à la sortie. Cette action 100 % Région Pays de la Loire permet à des milliers de demandeurs d'emploi de suivre chaque année des formations qualifiantes ou certifiantes, dans des secteurs qui recrutent : santé, industrie, numérique, bâtiment, environnement... La formation est financée par la Région et rémunérée, et l'accompagnement individualisé. Cécile François, responsable des ressources humaines de la charcuterie Cosme au Mans a recruté un ancien cuisinier de 56 ans aux expériences multiples, dans le cadre d'"1 emploi = 1 formation" : *« Ni l'âge ni le parcours n'ont été un frein, c'est l'envie du candidat qui a fait la différence. Grâce au dispositif et à la Chambre des métiers pour*

*la formation, ce recrutement est une réussite. »*

Le dispositif a fait ses preuves, avec 73 % de taux d'entrée dans l'emploi des personnes formées (au lieu de 65 % il y a un an, avant sa mise en place), et 10 points de plus que la moyenne nationale, plaçant la Région des Pays de la Loire en tête du peloton !

## **S'orienter, oui... mais pas une fois pour toutes**

Et si l'on arrêta de demander aux jeunes ce qu'ils veulent faire "plus tard" et qu'on les aidait à faire des choix éclairés maintenant ? Dès le lycée, les jeunes Ligériens expriment une forte attente d'accompagnement et de souplesse dans l'orientation. C'est tout l'enjeu de dispositifs comme les parcours de découverte des métiers en lycée, le service public régional de l'orientation ou encore les journées immersives proposées par la Région.

Le Région Big Bang Emploi, en tant que rendez-vous clairement identifié, fait figure de boussole pour les premières vies professionnelles. Il est conçu pour permettre aux jeunes d'explorer sans pression. En un seul et même lieu, le "village Région Big Bang Emploi" regroupe ateliers interactifs, découverte des métiers, rencontres inspirantes, simulateurs, coaching orientation... Objectif : à travers une programmation riche et la participation active de partenaires pertinents, ouvrir le champ des possibles, casser les clichés, montrer qu'un chemin professionnel peut être multiple, mouvant, évolutif. C'est ce que nous montre Média Orientation, créé pour s'inspirer et trouver sa voie (lire page 48). Le Région Big Bang Emploi, qui se réinvente et grandit chaque année, n'a rien d'un Forum Emploi classique. Incontournable, il est bien plus que cela. Que vous soyez lycéen, étudiant, demandeur d'emploi, salarié en reconversion ou simplement curieux de l'avenir du travail, ne le manquez pas.

# JOB DATING AÉRO

+ de **300** offres d'emplois proposées

+ de **20** entreprises de l'aéroport et de l'industrie aéronautique

**REJOIGNEZ-NOUS**

9 décembre 2025, de 10h à 14h  
à l'aéroport Nantes Atlantique !



Un événement organisé  
en partenariat avec



  
**NANTES ATLANTIQUE  
AÉROPORT**

POWERED BY 

## RENDEZ-VOUS

**Le Région Big Bang  
Emploi, c'est une  
grande tournée  
régionale, au plus près  
des habitants, grâce aux  
partenaires mobilisés  
aux côtés de la Région.**

- 19 et 20 septembre à **La Roche-sur-Yon**  
Parking intérieur Parc des Expositions
- 26 et 27 septembre à **Nantes** - Min de rien - Île de Nantes
- 2 et 4 octobre à **Laval** - Square Boston
- 10 et 11 octobre à **Angers** - Place François-Mitterrand
- 17 et 18 octobre au **Mans** - Circuit des 24 Heures du Mans

Programme complet :  
[bigbang-emploi.fr](http://bigbang-emploi.fr)



Sur place,  
découvrez  
**STELLA**,  
l'IA du Région  
Big Bang Emploi



 **actual**

  
L'Art de la Viande

  
Pays de la Loire  
LA FABRIQUE  
DE L'AVENIR



 **FEDERATION  
SYNTEC**

**Atlas**

  
**SNCF  
GROUPE**

 **edf**

  
**Sodebo**

**CHANTIERS  
DE L'ATLANTIQUE**

 **oui care**

  
**NOZ**

  
**NAVAL  
GROUP**

 **actu.fr**

 **Le  
Média  
Positif**

# 20

l'esprit sport

*« Intégrer l'équipe de France, c'est un rêve : jouer pour une nation, j'adorerais vivre cette expérience. »*



# Léna Ruillard

## Love to lob

**Sport tendance de ces dernières années, le padel n'en finit plus de plaire. Dépassant toutes les prévisions, la discipline attire de plus en plus d'adeptes du lob et des volées. La jeune Sarthoise Léna Ruillard a troqué sa raquette – et sa carrière – de tennis pour en devenir une spécialiste de premier plan.**

**E**lle a le calme olympien de l'insouciance assumée, l'ambition à peine dissimulée d'atteindre les sommets nationaux et d'intégrer l'élite française du padel. La majorité récente, la néo-étudiante Léna Ruillard n'a en fait rien d'une débutante des courts : elle a usé quelques baskets et des petites balles jaunes sur les terrains de tennis durant de nombreuses années. Son classement - 5/6 - témoigne de son talent et, aux Jeunes sportives de Coulaines (72), le club de ses débuts, les techniciens avertis pariaient volontiers sur son ascension sportive. Très jeune, une profonde timidité freinait Léna dans son épanouissement social et sportif. « *Le tennis a été un déclic. J'avais 9 - 10 ans et j'étais prise en charge par la ligue, je faisais dix heures d'entraînement par semaine et ça finissait par payer.* » Très jeune, mais aussi très douée, la tenniswoman se retrouve un peu dans "l'usine à champions" de la fédération française de tennis (FFT), protégée et entraînée par Joël Cruchet, qui a aussi été l'entraîneur de Jo-Wilfried Tsonga. « *Au début, je faisais vraiment du tennis pour m'amuser, mon objectif sportif, c'était de battre mon papa, rien d'autre.* » Mais il a fallu enchaîner, se mettre en mode machine à gagner « *et que j'assume mon statut d'espoir. Ce n'était pas toujours facile dans ma tête.* » Un dernier match mentalement marquant en juin 2023 et la raquette cordée, Léna n'y touchera plus. Définitivement.

### Le rêve de l'équipe de France

L'épanouissement absolu viendra au padel. « *Je ne connaissais pas, j'ai testé et j'ai mordu* », là aussi grâce aux conseils de son papa, moteur enthousiaste dans les choix de sa fille. « *Il me dit que ça doit rester un jeu et un plaisir avant tout.* » Et ça matche plutôt bien. Avec son coach Lilian, trois séances hebdomadaires ont pris position dans le quotidien de Léna, qui enchaîne les podiums et les performances. Avec Lison, car au padel il faut être deux sur le terrain : elles gagnent ou elles perdent à deux, « *un sport d'équipe, absolument* ». Avec ses prédispositions tennistiques, la jeune Sarthoise s'est vite adaptée à ce sport de prime abord facile d'accès et ludique. « *C'est tonique, technique et mon jeu très offensif s'est finalement fait au padel.* » À l'observer frapper la balle, on mesure rapidement la dynamique de la gagne, franche et sans chichi, loin des tocs du tennis, mais avec une routine de concentration qui grandit la jeune Léna. Presque trop vite ? Non. Si Léna adore sa vie, ses amis, ses sorties, si elle avoue manger « *n'importe quoi parfois* », elle mesure l'exigence de la performance et sait où elle veut aller. « *Intégrer l'équipe de France, c'est un rêve : jouer pour une nation, j'adorerais vivre cette expérience.* » Pour l'instant, dans sa catégorie, c'est la quatrième joueuse française. Et ce n'est que le début du match.

+  [Lruillard](#)

### Le padel monte au filet

Dépendant de la FFT, le padel est encore un sport en développement. Il y a plus de 200 000 licenciés en France et une estimation d'environ 750 000 pratiquants occasionnels. 85 % sont des hommes, le défi de la discipline est de se féminiser dans les

prochaines années. Question carrière, la discipline est loin d'être rémunératrice. Léna dispose d'un partenaire – Wilson – qui lui permet notamment de participer aux tournois. Prochaine échéance, les championnats de France senior du 19 au 21 septembre, pour lesquels Léna est qualifiée.

+  [ligue\\_tennis\\_paysdelaloire](#)

**Derrière ces produits ou services, imaginés, élaborés, fabriqués ou assemblés en Pays de la Loire, des entrepreneurs créatifs osent et innove. Voici leur histoire.**

# régional

Instead - Mobilier design - Nantes (44)

## Brasseurs de mobilier durable

Depuis 2020, Franck Grossel et Christophe Pilcher s'engagent contre la fast déco et pour la planète. De leur atelier nantais sort du mobilier éco-responsable, fabriqué à partir des céréales issues du brassage de la bière. Il aura fallu trois ans de recherche & développement pour développer le Balt® (bois de malt), un éco-matériau innovant, composé de drêche et d'emballages alimentaires recyclés. Imperméable et thermoformable, le Balt® ressemble à un marbre organique. Résultat : une gamme complète où chaque pièce (tabouret, table, chaise...) est unique, réparable et recyclable.



© instead mobilier

Ferme de la Mégrière - Légumes secs - Aizenay (85)

## Du champ à l'assiette

Producteur de mogettes en Vendée depuis trois générations, la Ferme de la Mégrière cultive pas moins de seize sortes de légumes secs. Sa culture responsable et la qualité de ses produits, vendus dans les commerces de proximité et dans les grandes surfaces des Pays de la Loire et au-delà, ont été récompensées à de nombreuses reprises. L'exploitation familiale de sept salariés, gérée aujourd'hui par Alan Orsonneau, fournit en haricots label rouge près de 80 écoles, collèges, lycées et Ehpad, en Vendée, Loire-Atlantique et Maine-et-Loire.



© RFDL / J. Sarago

## Vétra - Vêtements de travail - Le Lude (72)

### « Le vêtement qui va »

C'était son slogan dans les années 50-60. Vétra, l'une des dernières manufactures textiles en Sarthe, fabrique des vêtements de travail de qualité, alliant tradition et modernité. L'entreprise familiale, fondée par l'arrière-grand-père d'Édouard et Richard Beerens en 1927 à Paris, illustre le savoir-faire textile français, à travers des pièces iconiques, confortables, élégantes et conçues pour durer. Une référence, très tendance, la première à trouver sa place dans les boutiques pointues, au Japon ou aux USA. Vétra habille l'équipe Jean Rondeau (vainqueur sarthois en 1980 aux 24H) présente à Le Mans Classics en juillet.

© D. Tomasso



# génial !

## Piqu'Hans - Sauces piquantes - Nantes (44)

### Sauce qui peut !

Les soirées Hot Ones\* ont la cote. Sur l'échelle de Scoville, qui mesure la "piquance" du piment, Hans Gancille explose tout avec sa marque de sauces piquantes artisanales. Dans son atelier, le jeune Nantais imagine des recettes créatives aux saveurs plus ou moins intenses, à partir d'ingrédients locaux sourcés avec soin. Bouteilles remplies et étiquettes collées à la main, livrées à vélo... Hans vit l'artisanat avec un grand A. De nouvelles collaborations inspirantes sont annoncées... Vos papilles vont chauffer.

\* Du nom de l'émission où les langues se délient à mesure qu'elles s'enflamment.

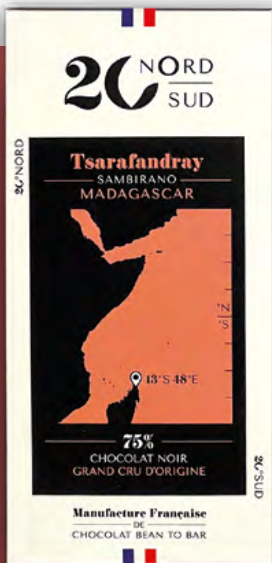


© Piqu'Hans

## 20°Nord 20°Sud - Chocolats Notre-Dame-de-Monts (85)

### Choco... latitude

Depuis 2021, Mélanie Paulau prône un cacao plus vertueux, appliquant le bean-to-bar, de la fève jusqu'à la tablette... Son chocolat, produit de A à Z dans sa manufacture vendéenne, est plébiscité par les amateurs comme les chefs étoilés. La palette aromatique de sa gamme est un voyage. Le secret ? Des fèves méticuleusement sourcées, parfaitement fermentées. La marque aux valeurs bien trempées propose, au-delà d'octobre (rose), une tablette au profit de la lutte contre le cancer du sein. Cet été, à Saint-Jean-de-Monts, une nouvelle chocolaterie-pâtisserie-salon de thé est née.



© 20°Nord 20°Sud

# régional

Boulkimouss - Créations végétales  
Andouillé (53)

## Kokedama... yennais

Depuis 2014, Boulkimouss réinvente le kokedama, cet art végétal japonais à base de sphères de mousse, en l'occurrence de sphaigne. Nicolas Boulay, secondé par Freddy à la fabrication, et épaulé par son épouse Julie pour la partie commerciale et logistique, produit chaque année 12 000 compositions végétales uniques et durables. Celles-ci sont distribuées dans 200 points de vente, essentiellement des fleuristes, de 18 départements du Grand Ouest, et aussi vendues en ligne. Une cinquantaine de variétés est proposée, fruits d'un savoir-faire artisanal unique, parfaitement maîtrisé.



© Boulkimouss

Terramedis - Produits CBD bio - Teillé (72)

## Le bien-être est dans le chanvre

Au cœur du bocage sarthois, Julien Besnard perpétue un savoir-faire familial transmis depuis 1919. Terramedis cultive et transforme du chanvre biologique destiné au bien-être. Les produits (huiles CBD, tisanes...) fabriqués localement à partir de fleurs riches en cannabinoïdes, sont conçus avec rigueur, grâce à l'expertise de deux médecins formés au cannabis médical, qui veillent à la qualité et à l'efficacité des formules. Un exemple d'agriculture française vertueuse et une vision éclairée du chanvre comme ressource naturelle au potentiel thérapeutique encore en pleine évolution.



© Terramedis

Botel - Bougies artisanales  
Saint-Martin-du-Fouilloux (49)

## À consumer sans modération

Hélène Lebesson a trouvé la solution pour recycler en beauté nos précieux flacons. Depuis 2020, Botel transforme des bouteilles de vin et de bières pour en faire des bougies. Chaque pièce est unique, fabriquée à la main selon un procédé inédit qui permet de conserver l'étiquette d'origine, taches et charme compris. Les bougies, réalisées à partir de cire de soja 100 % naturelle, se déclinent entre 12 et 15 parfums (IG Absolue Pays de Grasse). Botel développe des partenariats avec les domaines viticoles, en collectant les bouteilles de dégustation pour leur offrir une seconde vie.



Fromagerie Vaubernier - Bons Mayennais  
Fromages - Martigné-sur-Mayenne (53)

## Bons Mayennais et fiers de l'être

Implantée au cœur de la campagne mayennaise depuis 1912, la Fromagerie Vaubernier est une histoire de famille et de transmission. C'est l'une des dernières productrices de camemberts indépendante en France.

Avec 130 salariés, l'entreprise fabrique 100 000 fromages par jour, selon la recette traditionnelle, à partir de lait collecté (100 millions de litres par an !) auprès de 155 points de collecte (dont 5 en bio) dans un rayon de 40 kilomètres. Incontournables dans les rayons des supermarchés, ses produits sont également exportés dans plus de 30 pays.



# génial !

Blackfox  
Bottes et gants  
de jardinage  
Sèvremoine (49)

## Jardiner rusé

C'est en 1989 que Guy Toulat et Alain Humeau décident de s'associer pour créer AJS. Et c'est en 2012 qu'ils choisissent de faire connaître leurs bottes sous le nom Blackfox. Enracinée dans le monde du jardinage et des loisirs, la marque choletaise célèbre l'authenticité et la convivialité. Ambition : bousculer les codes du jardinage avec des couleurs, des motifs et des design exclusifs. Sa collection *made in France* s'étoffe à la rentrée avec une botte enfant en trois coloris, fabriquée dans son usine partenaire : L'atelier insolite.

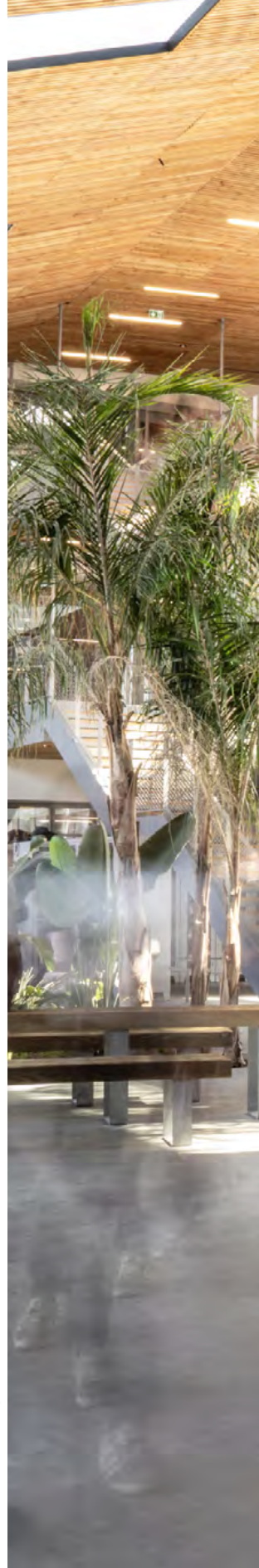


# 26

décryptage

## Investir dans les lycées, pari d'avenir

C'est un engagement historique, pour de meilleures conditions d'apprentissage de chacun des lycéens en Pays de la Loire. La Région a programmé d'investir 850 millions d'euros d'ici à 2030 pour environ 700 opérations immobilières de rénovation par an et plus de 60 opérations structurantes. Objectif : rénover, moderniser et réduire les consommations d'énergie. L'ambition inédite illustre une volonté d'agir utilement pour la jeunesse.





**Q**u'est-ce que la nation française a de plus précieux que ses enfants ? Prendre soin de son outil éducatif, investir pour demain, c'est faire le pari de la jeunesse. En votant, pour la période 2025-2030, un programme d'investissement dans les lycées qui n'a pas de précédent en Pays de la Loire, la Région met en œuvre une stratégie qui correspond à son ADN : offrir à nos jeunes le meilleur, avec un cadre d'apprentissage propice à la réussite. Cela commence par les années lycées, et bon nombre d'établissements vont bénéficier de ce grand programme de rénovation, d'extension et de modernisation. La collectivité a pour cela prévu d'investir 850 millions d'euros d'ici à 2030, pour entretenir l'ensemble de ses établissements - un patrimoine régional précieux -, et pour les rendre plus sobres d'un point de vue énergétique. *« Cet investissement massif est à la hauteur de notre ambition pour la jeunesse en Pays de la Loire »,* insiste Christelle Morançais, présidente de la Région. *« Nous ne nous contentons pas de rénover, nous transformons en profondeur nos lycées pour en faire des lieux d'épanouissement, d'apprentissage et de préparation aux défis de demain. »* Cet investissement ambitieux est rendu possible grâce aux choix budgétaires votés en décembre 2024. En recentrant ses moyens sur ses compétences

obligatoires - une demande souvent exigée par les administrés pour y voir plus clair dans le millefeuille territorial -, la collectivité régionale préserve ainsi sa capacité d'investissement dédiée plus que jamais à ses priorités : l'emploi, l'économie, la formation, les transports (...) et donc, plus que jamais, la jeunesse.

## Priorité à la sobriété énergétique

Plus de 40 % de l'investissement régional sera consacré à la sobriété énergétique des établissements pour répondre aux enjeux climatiques et améliorer les conditions d'apprentissage. De cette manière, la Région des Pays de la Loire agit et investit, conformément à trois priorités : la réduction de l'empreinte écologique des bâtiments, des lycées mieux entretenus, plus sûrs et accessibles, et une adaptation des établissements aux nouvelles pédagogies et aux formations professionnelles. Une enveloppe spécifique de 360 millions d'euros permettra d'atteindre les exigences du décret tertiaire qui vise à une réduction des émissions de gaz à effet de serre de 15 % en 2030. Pour André Martin, vice-président du Conseil régional en charge des lycées et de la formation initiale, *« il s'agira de porter de grosses opérations de rénovation et de réhabilitation des bâtiments scolaires, des internats mais également des ateliers pédagogiques. Nous favoriserons le*

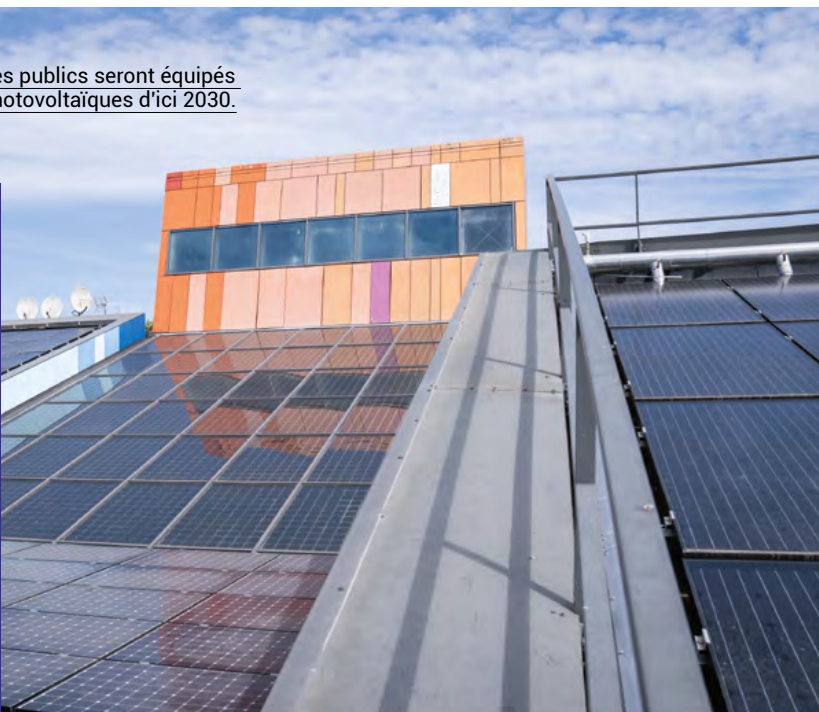
100 % des lycées publics seront équipés de panneaux photovoltaïques d'ici 2030.

# 850

millions d'euros d'ici à 2030 investis pour entretenir et rénover les lycées publics des cinq départements.

# 62

opérations structurantes de plus de trois millions d'euros.



**« Nous ne nous contentons pas de rénover, nous transformons en profondeur nos lycées pour en faire des lieux d'épanouissement, d'apprentissage et de préparation aux défis de demain. »**

*recours aux énergies décarbonées et 100 % des lycées publics seront équipés de panneaux photovoltaïques d'ici 2030. »* Au total, la collectivité met en œuvre environ 700 opérations de rénovation par an. Plus de 60 opérations structurantes, de plus de trois millions d'euros, sont programmées pour la période 2025-2030 dans les lycées publics des cinq départements.

Dans le plan d'investissement régional, 140 millions d'euros seront fléchés pour déployer un plan de maintenance et d'entretien « en vue de préserver la sécurité, la santé de nos lycéens, et de nos personnels comme des équipes éducatives », précise André Martin.

## **Investir dans la voie professionnelle**

350 millions d'euros seront mobilisés de 2025 à 2030 pour conduire de 30 à 40 opérations de modernisation des établissements chaque année et opérer une transformation des ateliers des lycées professionnels. 15 opérations d'envergure seront programmées, dans ce cadre, pour adapter les plateaux techniques aux besoins des formations et répondre aux nouveaux enjeux de la voie professionnelle. « *Nous ferons une véritable réforme du lycée professionnel, en n'hésitant pas à conclure des partenariats, ici avec une chambre consulaire pour rénover un plateau technique, ou là avec une branche professionnelle pour créer un espace de formation industrielle.* »

Christelle Morançais a souhaité faire de la jeunesse une priorité du mandat. En adoptant une stratégie d'investissements solide – qui se clôturera notamment par les deux dernières livraisons de lycées neufs\*, d'ici 2030 –, elle apporte à plusieurs générations de jeunes la possibilité de grandir, d'apprendre et de s'épanouir dans leur établissement, en Pays de la Loire.

\* Saint-Philbert-de Grand-Lieu (2026) et Vertou (2030).



© RPDL / J. Sarago

## **Les lycées publics : un patrimoine rénové à préserver**

Construit en 1958 et agrandi dans les années 1980, le lycée Bougainville, à Nantes, connaît une importante rénovation dans laquelle la Région investit 16,25 millions d'euros. Isolation extérieure des bâtiments et des toits-terrasses, pose de doubles vitrages, installation d'une pompe à chaleur et d'une ventilation double flux... Pour Laurent Champagne, le proviseur, « ces travaux contribuent d'une manière générale à un meilleur fonctionnement de l'établissement. Un ensemble plus agréable, ce sont des conditions d'exercice de meilleure qualité pour les personnels. » Des travaux auxquels s'ajoute une rénovation de la cuisine pédagogique et du restaurant d'application.

Bougainville est loin d'être le seul lycée public des Pays de la Loire à bénéficier d'une telle cure de jouvence. La reconstruction de l'externat du lycée Luçon-Pétré à Sainte-Gemme-la-Plaine (85) est programmée. Pour Lionel Gonzales, directeur de l'établissement, « le bâtiment de 1964 mérite cette restructuration : nous comptons plus de 300 élèves externes, soit la quasi-totalité de nos effectifs. C'est important à la fois pour eux, leur confort, leurs familles qui les sauront dans un bâtiment moderne, et pour toute notre communauté éducative. C'est aussi un plus pour l'image du lycée, cela participe à son attractivité auprès des futurs apprenants. »

**+ Découvrez la carte des 62 lycées bénéficiant prochainement d'une opération d'envergure.**



30

# *Destination*

## *Pays de la Loire*

© D. Dutoit - La Régalante

La voie verte "Châteaubriant-Rougé", sur l'itinéraire de La Régalante (44).

# Échappée verte à vélo sur La Régalante

*Idee week-end en Loire-Atlantique (44)*

**L**es environs de Châteaubriant dévoilent un patrimoine où châteaux et forges millénaires content leur histoire au fil des sentiers. Enfourchez votre vélo le temps d'une escapade sur La Régalante, nouvel itinéraire cyclable qui traverse ce pays de caractère.

## Entre pierres et légendes

Démarrez votre périple à Châteaubriant (notamment accessible en tram-train en embarquant votre vélo à bord depuis Nantes\*). Son château à deux visages domine la ville : côté donjon, la puissante forteresse médiévale gardait jadis la frontière bretonne ; côté logis Renaissance, le souvenir de Françoise de Foix, favorite de François I<sup>er</sup>, plane sur l'élégante demeure. Explorez ensuite les ruelles escarpées de la vieille ville.

Levez les yeux pour admirer les maisons à colombages. Poursuivez vers la Promenade du Duc d'Aumale, havre de paix en contrebas du château. Longeant l'étang de la Torche, elle se transforme en scène à ciel ouvert chaque été à l'occasion du festival *Les Intercalées*. Avant de quitter la ville, offrez-vous une parenthèse aux étangs de Choisel, poumon vert où rires d'enfants et clapotis de l'eau créent une douce symphonie.

## Anciennes forges

La Régalante serpente ensuite entre bocages et sous-bois jusqu'à Moisdon-la-Rivière. Sa Forge Neuve, site industriel du XVII<sup>e</sup> siècle, raconte l'épopée du fer. L'étang miroitant et le sentier de la Lande du Don invitent à une pause contemplative. À quelques kilomètres de là, à Sion-les-Mines, les forges de la Hunaudière perpétuent cette histoire. Le mercredi, le métal en fusion

coule dans les moules comme il y a trois siècles.

## Havre de silence

L'abbaye Notre-Dame de Melleray à La Meilleraye-de-Bretagne marque la fin de votre escapade sur le territoire de Châteaubriant. Fondée au XII<sup>e</sup> siècle, elle dévoile cloître, salle du chapitre et hall à damiers lors de visites guidées. Prolongez ce moment de quiétude au parc des Lavandières voisin, où le bruissement des feuilles et le chant des oiseaux accompagnent vos derniers tours de roue.

Cette échappée à vélo vous dévoile en 58 kilomètres toute la richesse d'un territoire entre histoire et nature. De quoi vous donner irrésistiblement envie de poursuivre l'aventure vers Nantes, en passant par le Lac de Vioreau et la découverte de l'Erdre, pour rejoindre La Loire à Vélo ou La Vélodyssée...

**+ tourisme-chateaubriant.fr**

\* Vérifiez les conditions d'accès sur TER PDL avant d'embarquer avec votre vélo.

## Quelles spécialités locales déguster ?

Le Châteaubriant, pièce de bœuf taillée dans le filet, ravit les amateurs de viande par sa tendreté et son goût. Côté douceurs sucrées, les Françoise de Foix (pralinés au beurre frais et raisins au rhum) évoquent la maîtresse du roi François I<sup>er</sup>, tandis que le Souvenir Choc' Châteaubriant combine praliné amandes-noisettes et crêpe dentelle dans un écrin qui rend hommage au château.

## Où manger ?

À Châteaubriant, Le Bilig, installé dans une bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle, revisite la tradition bretonne avec des galettes préparées à partir de produits locaux, majoritairement bio. Pour une table plus gastronomique, La Citadelle propose une cuisine bistronomique inventive :

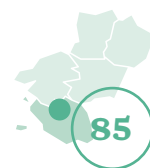
l'Hôtellerie de Ferrière sublime les saveurs du terroir, tandis que l'Auberge Bretonne vous permettra de déguster le célèbre "Châteaubriant".

## Où dormir ?

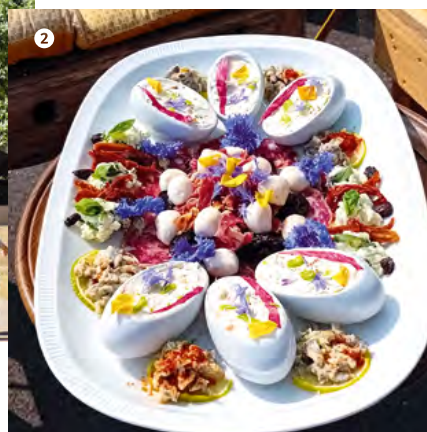
Plusieurs établissements labellisés "Accueil Vélo" vous attendent après une journée sur les voies de La Régalante. Les Gîtes du Petit Marcel à Soudan séduisent par leur cadre champêtre, leur piscine couverte et leurs espaces extérieurs parfaits pour les soirées d'été. La Rousselière à Châteaubriant charme par son ambiance familiale et sa grande pièce de vie conviviale, où partager vos aventures du jour. À Châteaubriant, l'Hôtel Inn Design propose un hébergement abordable et adapté aux cyclistes, à deux coups de pédales de la ville.

1 jour, 1 voyage

# Vendée côté mémoire



© simonbourcier.com



© A. André - Les Instants Damnés



© Office de Tourisme Vie et Boulogne

## 10h30 l'histoire en selle

Aux Lucs-sur-Boulogne, l'Historial de la Vendée ❶ marque le point de départ d'une journée placée sous le signe de la mémoire et du patrimoine. Ce musée semi-enterré, à l'architecture contemporaine, retrace l'histoire de la Vendée, de la Préhistoire à nos jours, dans une scénographie sensible et immersive. À quelques pas, le Mémorial et la chapelle du Petit-Luc rendent hommage aux victimes des guerres de Vendée. Et si vous profitez de cette journée pour découvrir le secteur à vélo ? L'itinéraire Art'Vie cyclette relie les sites emblématiques du territoire, de l'Historial à Apremont.

## 12h30 saveurs du terroir

Pour un déjeuner sur l'herbe, la boutique Les Instants Damnés aux Lucs-sur-Boulogne ❷ vous propose planches apéritives et tartinades à emporter. Envie d'un repas à table ? Trois adresses vous tendent la serviette : le Café de l'Historial pour une pause rapide, l'Auberge du Lac pour son cadre bucolique en bord d'eau, ou Chris Création pour une cuisine traditionnelle et du monde.

## 14h balade patrimoniale

À quelques tours de roue, le village de Saint-Étienne-du-Bois

se dévoile au fil d'un circuit du patrimoine ❸. Au gré des ruelles, découvrez le lavoir, le calvaire, la crypte, l'église et les belles demeures d'antan. Un charme discret qui révèle pas à pas, dans le silence d'un jardin ou le chant d'un ruisseau.

## 16h Apremont la fière

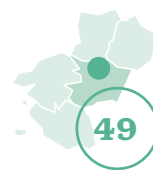
Dressée sur son rocher au bord de la Vie, Apremont mérite bien son titre de Petite Cité de Caractère®. Son château Renaissance, son vieux pont et ses ruelles escarpées lui confèrent une allure singulière. Flânez sur les traces de Philippe Chabot, amiral de François I<sup>er</sup>, ou rendez-vous sur le parvis de l'église pour admirer le panorama, la vue sur le château et sur le petit fleuve côtier la Vie, en contrebas.

+ [tourisme-vie-et-boulogne.fr](http://tourisme-vie-et-boulogne.fr)



1 jour, 1 voyage

# Escapade en Anjou troglo



## 10h faluns et félins

À Doué-la-Fontaine, les anciennes carrières sont aujourd'hui peuplées d'animaux rares : lions, panthères des neiges, okapis, perroquets multicolores, etc. Avancez dans les tunnels troglodytiques du Bioparc. Près de 1 700 animaux de 125 espèces s'offrent à votre regard : un suricate curieux, un vautour en vol, une panthère qui vous fixe du haut d'un promontoire...

## 12h30 festin panoramique

À l'heure du déjeuner, deux univers s'offrent à vous. Sur la terrasse panoramique du restaurant du Bioparc, installez-vous face à la carrière des girafes ❶ pour un voyage culinaire. Ou plongez à 20 mètres sous terre aux Cathédrales

de la Saulaie, à Doué-la-Fontaine. Dans ces majestueuses "chambres" de plus de 12 mètres de haut creusées dans la pierre, dégustez les traditionnelles fouées, ces petits pains cuits au feu de bois et garnis selon vos envies.

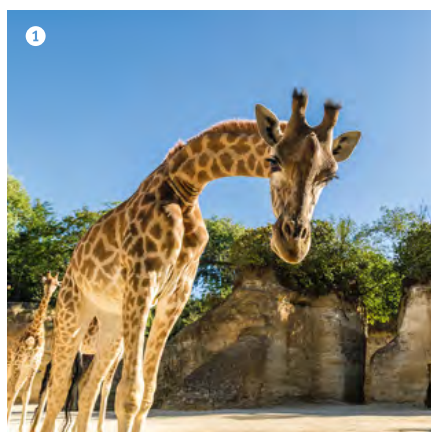
## 14h vignoble en fête

Sur les coteaux du Layon ou à flanc de Loire, les domaines s'animent à l'occasion de l'événement national Vignobles en Scène les 17, 18 et 19 octobre ❷. Autour de Doué-la-Fontaine ou près de Parnay, poussez la porte d'un chai, flânez entre les rangs dorés, un verre à la main. Domaines Guichoux, Bodineau, Rocheville, Château de Parnay... autant d'invitations à la rencontre, aux dégustations imprévues, aux surprises d'automne.

## 16h terrasse ou troglo

Pour finir la journée, direction Montsoreau. Vous pouvez choisir l'ambiance fraîche de la champignonnière du Saut aux Loups. Ici poussent en silence shiitakés et pleurotes, cultivés dans la pénombre. À la surface, le château de Montsoreau ❸ joue les contrastes. Derrière sa façade Renaissance, il abrite un musée d'art contemporain dédié au collectif Art & Language, pionnier de l'art conceptuel. Un face-à-face saisissant entre les pierres séculaires du château et l'avant-garde artistique.

+ [saumur-tourisme.com](http://saumur-tourisme.com)  
+ [anjou-tourisme.com](http://anjou-tourisme.com)



© S. Gaudard-Anjou Tourisme



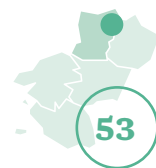
© Etienne Begouen-AnjouTourisme



© D. Drouet

1 jour, 1 voyage

# Trésors d'automne en Mayenne



## 10h saveurs en bouquet

À Gesvres, on récolte un trésor éphémère : le safran. En octobre, les fleurs s'épanouissent, pour quelques heures seulement. Louise et Philippe Bilhou, safraniers passionnés, vous accueillent à Lou Safran ❶ pour une visite de leur exploitation bio. L'occasion de découvrir les secrets de cette épice délicate et d'en savourer les déclinaisons maison : gelées, sirops, sels parfumés... Poursuivez jusqu'à la ferme fromagère du Pays de Pail, à Saint-Julien-des-Églantiers. Vous y découvrirez la tomme affinée, dont une étonnante version au safran local.

## 12h30 halte gourmande

À Saint-Aignan-de-Couptrain, Thierry et Nadine vous reçoivent comme à la maison au Saint-Aignan, une auberge simple et chaleureuse, plébiscitée pour ses plats faits maison. Envie d'une escale plus méridionale ? Cap sur Pré-en-Pail à La Sosta ❷. Isabelle et Claude y préparent à la main des pizzas généreuses, des pâtes fraîches et des desserts maison, le tout dans une ambiance familiale.

## 14h sur la corniche

Chaussures de marche aux pieds, partez "à la conquête de l'Armorique". Ce circuit vous emmène sur la corniche de Pail à la découverte de ses superbes panoramas, dans un paysage de landes aux airs de Massif armoricain.

Bruyères, ajoncs, oiseaux rares et troncs sculptés jalonnent le sentier. Ici, les savoir-faire anciens, comme les haies pressées, racontent les liens profonds entre nature et histoire.

## 16h30 la vie de château

Terminez la journée en beauté avec les Journées européennes du patrimoine. À Champéon, le château du Fresne ❸ mêle architecture Renaissance et art contemporain, entre chapelle médiévale et pigeonnier sur l'eau. À Lassay-les-Châteaux, pénétrez dans une forteresse intacte du XV<sup>e</sup> siècle, ceinte de huit tours, de courtines et d'un pont-levis toujours en fonctionnement.

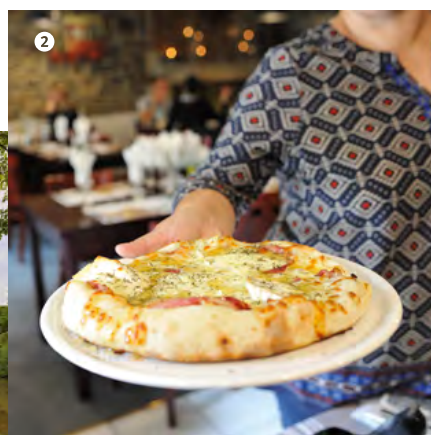
+ [mayenne-tourisme.com](http://mayenne-tourisme.com)



© Casquette-et-Baskets



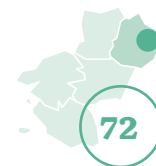
© A. Lamoureux



© P. Beltrami-Mayenne Tourisme

1 jour, 1 voyage

# Escapade dans le Perche sarthois



© P. Beltrami-Sarthe Tourisme



© À table



© P. Beltrami-Sarthe Tourisme

## 10h la Venise de l'Ouest

À l'occasion des 1 000 ans de La Ferté-Bernard, commencez la journée en douceur au fil de l'eau. Surnommée la "Petite Venise de l'Ouest", la ville se découvre à pied le long des canaux ou à bord d'un bateau électrique ou d'un canoë, glissant sous les passerelles ❶. Puis pénétrez dans le centre historique par la porte Saint-Julien et suivez les ruelles médiévales jusqu'aux halles, à l'église Notre-Dame-des-Marais ou à la fontaine du Hoyau, entre maisons à pans de bois et hôtels particuliers.

## 12h30 saveurs locales

Au sud de La Ferté, plusieurs haltes gourmandes vous attendent. À Valennes,

la ferme-auberge Jour de Fête vous accueille autour d'une cuisine de saison, inventive et engagée. Le jardin fournit la table, et l'ambiance y est familiale, chaleureuse. À Vibraye, vous pouvez aussi faire escale À Table ❷, pour une cuisine maison, ou pousser la porte du Relais du Chapeau Rouge, repère local réputé pour ses plats rustiques faits maison.

## 14h curiosités

Village historique aux allures paisibles, Saint-Calais se découvre à pied. Dans cette Petite Cité de Caractère®, vous longez l'Anille, grimpez vers la motte médiévale, levez les yeux devant les façades anciennes ou l'église au style gothique. Puis, à l'ombre d'un ancien cloître, le musée-

bibliothèque ouvre une parenthèse inattendue : collections anciennes, objets oubliés, livres patinés... un lieu figé dans le temps, aux airs de cabinet de curiosités.

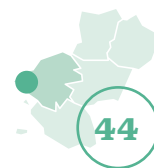
## 16h30 du château au verger

Pour conclure la journée, deux ambiances s'offrent à vous. À Bessé-sur-Braye, le château de Courtanvaux ❸ vous accueille dans son parc de 68 hectares aux couleurs automnales. Visites guidées, expositions, animations : tout ici respire le patrimoine vivant. Ou découvrez la cidrerie-distillerie Pelletier, à La Chapelle-Huon. Cette entreprise familiale perpétue le savoir-faire local en produisant cidre fermier, jus de pomme, apéritifs et liqueurs.

+ [sarthetourisme.com](http://sarthetourisme.com)

1 jour, 1 voyage

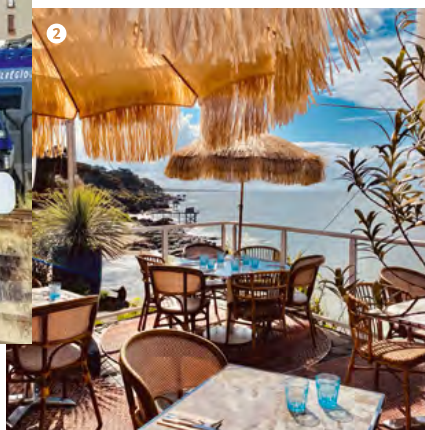
# Virée iodée sur la Côte de Jade



© Collection ASLO

## 10h joyeux anniversaire

À l'occasion des 150 ans de la ligne TER Nantes-Pornic, des trains d'antan reprennent du service au départ de Nantes ❶. Montez à bord pour une arrivée rétro et festive à Pornic, entre expositions et animations sur le quai, à l'occasion des Journées européennes du patrimoine les 20 et 21 septembre. Puis cap sur la côte : longez le sentier des pêcheries, ses criques, villas et cabanes de pêcheurs perchées sur pilotis au-dessus des flots. À Préfaïlles, Tharon-Plage ou La Plaine-sur-Mer, certaines de ces pêcheries – aussi appelées carrelets – peuvent même se louer à la marée. L'océan à vos pieds, le filet à la main : faites-vous pêcheur d'un jour.



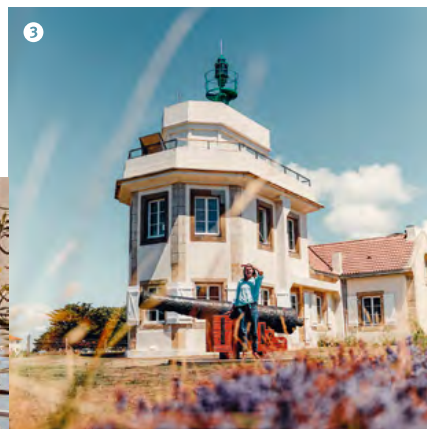
© Crêperie de la Source

## 12h30 déj vue mer

À l'heure où le soleil culmine, prenez le temps de savourer. À Pornic, installez-vous à la Crêperie de la Source ❷ pour une galette avec vue panoramique sur l'océan. À La Plaine-sur-Mer, la Guinguette fleurit bon les vacances : ambiance décontractée, produits frais et convivialité. À Tharon-Plage, chez Beau Boucot, le terroir marin prend des accents gastronomiques sous la houlette du chef étoilé Mathieu Guibert.

## 14h sensations salées

L'après-midi, laissez-vous porter par les flots. À Pornic, glissez en paddle entre les criques et les rochers.



© H. Mouille

À La Plaine-sur-Mer ou Préfaïlles, prenez place dans un kayak et suivez la côte au fil de l'eau. Envie de vitesse ? Rejoignez la grande plage de Tharon-Plage pour une session de char à voile. Le vent dans la voile, les roues sur le sable... et le sourire aux lèvres.

## 16h gardien de la côte

Clôturez la journée à la Pointe Saint-Gildas, à Préfaïlles. En surplomb de l'océan, le sémaphore ❸ veille toujours. De poste de guet à phare, puis musée, il raconte l'histoire des gardiens de côte, des naufrages et des signaux d'hier. Grimpez jusqu'à la terrasse pour une vue à 180° sur la baie de Bourgneuf. Puis redescendez sur le sentier côtier, entre falaises, grottes marines et flore protégée : ici, la nature a gardé ses droits.

+ [pornic.com](http://pornic.com)

\* Billets à réserver ici :



D'autres envies ? [enpaysdelaloire.com](http://enpaysdelaloire.com)



**DU 19 SEPTEMBRE**

**AU 18 OCTOBRE 2025**



**RÉGION**  
**BIG BANG**  
**EMPLOI**

**ORIENTATION**

**MÉTIERS**

**bigbang-emploi.fr**



**LA ROCHE-SUR-YON • NANTES  
LAVAL • ANGERS • LE MANS**

© Région Pays de la Loire - 0697 / image - Septembre 2025



Financé par l'État dans le cadre du PACTE



Cofinancé par l'Union européenne



**RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE**



© RPDL / S. Dacher

# Léa Seydoux, *L'Inconnue* des bords de Loire

Léa Seydoux et Niels Schneider sont au casting de *L'Inconnue*, un film fantastique intrigant d'Arthur Harari, co-scénariste d'*Anatomie d'une chute*. Le réalisateur avait choisi au printemps dernier les bords de Loire pour cette œuvre à la lisière du thriller métaphysique, du drame psychologique et du fantastique. Une peau sur laquelle les étiquettes ne collent pas.

**A**rthur Harari le dit lui-même : « J'ai été fasciné par les décors naturels qu'offrent les rives du fleuve. Cette lumière, ces espaces et ce vent indomptable qui donnent au tournage une grâce assez sauvage, qui colle bien à l'esprit du film. » Pour réaliser *L'Inconnue*, l'équipe s'est installée une dizaine de jours sur les deux rives de la Loire, du côté de Mauges-sur-Loire, Montjean-sur-Loire, Saint-Florent-le-Vieil et Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire. Pour la directrice de production Tatiana Bouchain, « le charme de cette commune et son pont emblématique enjambant le fleuve ont suffi à

séduire Arthur ». Début juin dernier, une scène s'est jouée entre le bistro La Route du sel et la crêperie La Cale 34. « C'est magique un tournage », insiste Mathieu le restaurateur, « on a l'impression de faire partie du film. Cela éveille la curiosité, c'est bon pour le commerce. » À L'Île Ragot, sur la rive sud, se tourne la dernière scène du film en présence d'une vingtaine de scouts. Marine Loiseau, responsable de l'antenne locale raconte : « la production cherchait un groupe d'enfants déjà constitué et nous avons pu ainsi mobiliser notre section sur cette aventure. L'expérience restera pour nous inoubliable. » Au final, tout un écosystème local a été mobilisé, Tatiana Bouchain le confirme : « figurants locaux, techniciens

régionaux, on a aussi fait appel à des cascadeurs vendéens. La volonté a vraiment été de travailler avec les gens du coin. »

## Du fantastique réaliste

*L'Inconnue* est ce qu'on appelle un film "body-swap", soit d'échange de corps. L'histoire raconte la vie d'un homme ("David", Niels Schneider), photographe, réservé, traîné par ses amis dans une fête insensée. Il y repère une femme dans la foule, ne peut en détacher le regard, la suit... Au cœur de la nuit, sa vie bascule : David se réveille alors dans le corps de l'inconnue, "Eva", interprétée par Léa Seydoux. Un point de départ qui n'est pas sans rappeler le roman graphique *Le cas David Zimmerman*, coécrit par Arthur Harari et son frère Lucas. « C'est un film fantastique réaliste, qui propose au spectateur une expérience complexe et profonde », insiste le réalisateur.

*L'Inconnue*, un film d'Arthur Harari écrit avec Lucas Harari et Vincent Poymiro. Dans les salles en 2026. La Région des Pays de la Loire a soutenu le projet à hauteur de 100 000 euros, en partenariat avec le CNC.

## Les Pays de la Loire, terre de cinéma

Retrouvez toute l'actualité du cinéma en Pays de la Loire avec les sorties des films tournés sur le territoire et soutenus par la Région, des vidéos sur les tournages, des interviews des acteurs, réalisateurs et producteurs en flashant ce code.



## Léa Seydoux, comédienne

### « Tourner, c'est vertigineux »

**L'Inconnue est un film d'apparence complexe.**

**En quoi vous a-t-il attiré ?**

Léa Seydoux : « Le film parle de nos terreurs profondes, de l'angoisse de notre propre disparition ou de celle de nos proches. Et en même temps, c'est une promesse de vertige, d'évocation et de poésie. Il a quelque chose d'assez kafkaïen dans le récit, son rythme me fait penser aux battements d'un cœur qui s'emballe. »

**Cette inconnue, vous semblez l'avoir adoptée...**

L. S. : « Même si la vie a plus d'importance, c'est dans la fiction que je m'épanouis. C'est pour ça que je me suis sentie bien dans la peau d'Eva. J'aime être happée par ces films, quand il y a des éléments qu'on ne saisit pas totalement. Devant les caméras, j'entre dans un état de transe, comme une forme d'abandon absolu, une semi-conscience parfois violente, qui me submerge. Il y a quelque chose de vertigineux dans le fait de tourner un film. »

**Comment expliquez-vous cet état ?**

L. S. : « C'est étrange mais enfant, je n'avais pas vraiment droit à la parole et je n'ai pas été habituée aux mots. Pour pouvoir parler, j'avais besoin d'intimité.

Le théâtre par exemple me terrorisait. La peur a toujours été un moteur pour moi, elle m'a aidée à sortir de moi-même. Je suis restée dominée par cet instinct quasi-animal, c'est mon côté excessif dans ma façon de ressentir le monde. »

**Faire un film, c'est donc apprendre à vivre avec les autres ?**

L. S. : « Il y a de ça, mais je suis toujours dans mon monde intérieur. C'est la légèreté qui est difficile pour moi : être décontractée à l'écran, je n'y arrive pas. Je suis quelqu'un qui lutte dans la vie. Je fais des films par curiosité, plutôt que par vocation, ou parce que c'est un métier. »

**C'est une façon de vous sentir libre ?**

L. S. : « On ne peut pas se sentir libre quand on n'a pas de limites, il y a toujours une distance entre le monde et moi. Pourtant, ma passion pour le cinéma a été plus forte que mes angoisses. Si je suis moins angoissée aujourd'hui, c'est parce que j'ai su choisir ma vie, choisir mes films. Celui d'Arthur (ndlr : Harari, le réalisateur) me met à l'épreuve émotionnellement, dans tout mon corps. Le cinéma a quelque chose d'apaisant, il m'aide à transformer mes angoisses. »



**Groupe Aimer et agir  
pour les Pays de la Loire** • 42 élus

## Une Région qui croit en sa jeunesse et agit pour elle

À chaque rentrée, la même conviction nous anime : la jeunesse mérite le meilleur. Dans un monde qui évolue à toute vitesse, où les repères changent et où de nombreuses familles font face à des défis quotidiens, nous savons combien il est essentiel d'être au rendez-vous. Avec Christelle Morançais et l'ensemble de la majorité régionale, nous agissons pour que chaque jeune trouve sa place dans la société.

Donner à chaque jeune toutes ses chances de réussir, c'est investir résolument dans l'éducation, l'orientation et la formation. C'est ce que nous faisons, sans relâche. Grâce à une gestion rigoureuse de nos finances et à des économies de fonctionnement, nous lançons un plan d'investissement inédit de 850 millions d'euros dans nos lycées, pour les rénover, les moderniser et les adapter aux défis de demain.

Alors que nous avons connu au début de l'été un épisode caniculaire historique, notre mobilisation pour la rénovation énergétique est totale : nous investissons 360 millions d'euros pour isoler, ventiler, végétaliser, produire de l'énergie, améliorer le confort thermique des élèves et des personnels. Un investissement pour leur santé, leur bien-être, leur réussite. Et un acte concret pour la planète.

Nous croyons aussi que le numérique est une opportunité majeure pour les jeunes. Chaque élève entrant au lycée reçoit un ordinateur. C'est un choix politique fort, pour garantir à chacun les mêmes outils de réussite. De nombreuses ressources pédagogiques sont mises à disposition, et la Région agit pour protéger les lycéens : prévention du cyberharcèlement, protection de la vie privée... Nous accompagnons les familles avec responsabilité.

Notre ambition dépasse les murs du lycée. Nous lançons à cette rentrée « Le Média Orientation », un nouveau service pour mieux éclairer les parcours. Et pour connecter les talents aux besoins du territoire, le Région Big Bang Emploi revient jusqu'au 18 octobre : cinq villes, cinq dates, pour découvrir les métiers qui recrutent.

Aux côtés des équipes éducatives et des agents régionaux, que nous saluons pour leur engagement, nous faisons tout pour garantir les meilleures conditions d'accueil dans les lycées comme dans les transports scolaires. Chaque jour, la Région transporte plus de 130 000 élèves au plus près de chez eux. Malgré les attaques populistes de la gauche, nous assumons le choix responsable d'augmenter modérément l'abonnement scolaire de 1,20 € par mois pour faire face à la hausse des coûts. Près de 90 % du coût réel du transport – 1 280 € par élève

et par an – est pris en charge par la collectivité et donc par le contribuable. Cette mesure juste et équilibrée permet de renforcer notre service public.

Enfin, parce que bien se nourrir, c'est aussi bien apprendre, la Région investit dans les cuisines des lycées. Avec « Ici, on cuisine ! », nous remettons le goût et le local dans les assiettes, en rénovant les équipements et en formant les équipes à une cuisine faite maison, saine et de qualité.

Cet ensemble d'actions traduit une même volonté : faire confiance à la jeunesse, l'accompagner, lui ouvrir le champ des possibles.

Nous ne croyons pas à l'uniformité. Nous croyons aux talents pluriels, aux vocations singulières, à la diversité des parcours. Notre mission est de permettre à chaque jeune, quels que soient ses rêves, ses origines ou ses talents, de trouver sa voie et de réussir son orientation. C'est ainsi que nous bâtissons une Région plus solidaire, plus durable, plus prospère.

À toutes les familles, à tous les élèves, nous souhaitons une belle rentrée. Soyez fiers de votre parcours, ne renoncez jamais à vos ambitions. Et comptez sur nous : nous continuerons à agir pour qu'aucun jeune ne soit laissé de côté.

**02 28 20 61 10 - [aimeretagir@paysdelaloire.fr](mailto:aimeretagir@paysdelaloire.fr)**

 **AimerAgirPDL**

 **Aimer et Agir pour les Pays de la Loire**

 **aimeragirpdl**

**Groupe Union Centriste** • 15 élus

## Investir dans les lycées, c'est investir dans l'avenir

Face à la crise de notre système éducatif, à la montée des inégalités et au doute qui gagne, la Région agit avec responsabilité et détermination : 850 millions d'euros sont engagés pour moderniser, verdier, sécuriser et adapter nos lycées aux besoins d'aujourd'hui et aux défis de demain.

Ce sont des internats rénovés, des cantines repensées, des bâtiments plus sobres, plus accessibles, plus accueillants.


Mais ces investissements s'inscrivent dans une ambition plus large. Avec le programme Mon Ordi au Lycée, chaque élève de Seconde et de CAP reçoit un ordinateur personnel. Depuis 2021, plus de 140 000 jeunes en ont bénéficié. Une mesure simple et concrète pour lutter contre la fracture numérique et préparer les lycéens aux exigences de notre époque.

Nous portons ainsi une vision exigeante et humaniste de l'école, celle d'un lieu d'émancipation, de transmission et d'unité républicaine. Pour la majorité régionale, investir dans l'école n'est pas une dépense, c'est une promesse. Une promesse faite à notre jeunesse.



Par ailleurs, le groupe Union Centriste fait peau neuve en cette seconde partie de mandat, avec une nouvelle identité visuelle : suivez-nous sur Facebook, Instagram, LinkedIn et X pour découvrir nos actions !

**Union.Centriste@paysdelaloire.fr**

 **@Union\_Centriste**

**02 28 20 64 69**

**Groupe L'Écologie ensemble · 12 élus**

## La Région est-elle toujours au service de l'intérêt général ?


La rentrée, c'est le retour à l'école, au travail, en formation, ce moment où les services publics sont indispensables. Or, cette année, coup d'arrêt. En cause : les coupes budgétaires décidées par la Présidente de Région. Pourtant, la Région est là pour ça : garantir les services publics d'intérêt général grâce aux aides publiques. Alors, quand elle supprime par exemple les subventions qui permettaient :


- À la mission locale de Mayenne d'accompagner 3 351 jeunes dans leur insertion professionnelle ;
- Au Planning Familial de Loire-Atlantique d'animer 33 séances d'éducation à la vie affective dans les établissements scolaires ;
- Un accès à la culture pour toutes et tous sur tout le territoire ;
- À des salarié-es de se rendre au travail avec la ligne de car 344 à Bouvron.

Peut-on encore parler de service public régional ? La Région ne relève pas de la logique d'entreprise : elle a pour mission première le service de l'intérêt général.

**02 28 20 61 28**

**ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr**

 **<https://www.facebook.com/EcologieEnsembl>**

 **@EcologieEnsembl**

**Groupe Printemps des Pays de la Loire · 12 élus**

## Une rentrée toujours plus chère

**Des abonnements pour les trains et les cars toujours plus chers**

Après une hausse de +4 € en février 2023 puis de +2 € en novembre 2024, le prix des abonnements mensuels des TER pour les plus de 26 ans a de nouveau bondi au 1<sup>er</sup> juillet dernier de +10 €.

Côté cars scolaires, même constat : pas de rentrée sans augmentation (+54,55 % depuis 2022).

Chez nos voisins du Centre Val de Loire, seuls les frais de gestion sont facturés aux familles (plafonnés à 50 € en cas de fratrie). Une autre politique est possible. C'est une question de volonté et de choix politiques.

### Des lycées "bouillire" l'été, "passoire" l'hiver


Dans certains lycées, les épreuves du bac ont été difficiles à vivre, du fait des températures excessives ressenties en ce mois de juin caniculaire.

Décidée en 2018, la stratégie d'investissement pour la construction, l'extension, la rénovation et l'isolation des bâtiments a pris un retard considérable. C'est un coût pour la Région (+10,8 M€ de rallonge budgétaire depuis 2022 pour compenser les factures d'énergie). C'est un prix à payer pour les élèves, les professeurs et les agents des lycées qui subissent des conditions d'apprentissage et de travail dégradées.

**02 28 20 61 20**

**groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr**

 **<https://www.facebook.com/printempsPDL>**

 **@printempsPDL**


**Groupe Démocrates et progressistes · 5 élus**

## Bonne rentrée dans les lycées de l'avenir !

La Région a lancé une nouvelle Stratégie d'Investissements dans les lycées publics de 850 millions d'€ d'ici 2030, dont 40 % seront consacrés à la transition énergétique et écologique. De quoi assurer des températures convenables, de meilleures conditions d'études pour les jeunes et de travail pour les agents, et surtout des factures énergétiques plus basses.

**02 28 20 64 84**

**democratesprogressistes@paysdelaloire.fr**

 **@Dem\_Prog\_PDL**

 **<https://www.facebook.com/DemProgPDL>**

*En application de la loi « Démocratie de proximité » du 27 février 2002, le magazine de la Région propose à chaque Groupe politique un espace rédactionnel proportionnel au nombre d'élus qui le constituent.*

42

à la table de...



# Romain Zarazaga

Depuis janvier 2025, un vent nouveau souffle sur la Maine. Romain Zarazaga a ouvert Lueurs, un restaurant gastronomique niché au cœur du Petit-Serrant, maison d'hôtes d'exception à Bouchemaine (49). Il y déroule une cuisine personnelle et spontanée, naturelle et poétique. Heureuse.

**L**a nouvelle se répand à travers les vignes. Depuis l'autre bout de la France, on parle déjà de prodige. Et soudain le Maine-et-Loire se retrouve au cœur de discussions enjouées :

- *Connaissez-vous Lueurs ? Il faut y aller, parole de Gault&Millau.*

- *On surnomme le chef le "Timothée Chalamet de la cuisine". Un futur étoilé c'est sûr. Et en plus, le site est incroyable !*

Il fallait le voir pour le croire. Alors nous y sommes allés.

## Du rêve d'enfant au projet de "grand"

Né à Annecy en 1996, d'origine basque et normande, Romain Zarazaga a déjà 20 ans de cuisine dans sa marmite. 20 ans de créativité bouillonnante et de passion dévorante. « *Quand j'avais 8 ans, nous sommes allés au restaurant pour marquer le passage de mon grand frère au collège, confie-t-il. Tout m'a émerveillé.* » Tandis que les autres enfants dessinent sur du papier, Romain dessine et teste des recettes. À 12 ans, une immersion dans les cuisines du Belvédère,





le restaurant étoilé de Vincent Lugin, élève de Marc Veyrat, le marque profondément. C'est décidé, il sera chef, et pourquoi pas, l'un des meilleurs. Bon élève en classe, les profs l'imaginaient dans une voie plus classique. C'était sans compter avec sa détermination et l'appui de ses parents.

Il effectue son apprentissage au CFA de Groisy, avec une alternance chez Vincent Lugin, suivi d'un passage au Clos des Sens (Annecy), dirigé par Laurent Petit (3 étoiles). À 18 ans, il part à Londres chez Éric Frechon (triplement étoilé, MOF), où il prend la tête d'une partie de la brigade cosmopolite et perfectionne son anglais. De retour en France, il rejoint Emmanuel Renaut aux Flocons de Sel, où il s'initie à la cueillette, puis intègre la prestigieuse Maison Troigros (3 étoiles), où il devient sous-chef, dirige la brigade et gère jusqu'à seize personnes.

### **La rencontre de deux destins, un succès fulgurant**

« En cuisine, c'est un peu comme les Compagnons du Devoir, on tourne, on voyage, on apprend. » Au cours de son parcours initiatique parsemé d'étoiles, le chef en herbe aiguisé sa technique et forge son caractère en se frottant à des mentors exigeants. Le Graal : ouvrir son propre restaurant. Angers est son choix. Il y croise Arthur Crézé. Coup de foudre amical et professionnel.

Romain rêve d'un restaurant ; Arthur projette d'ouvrir une table annexée à la maison d'hôtes qu'il est en train de lancer à Bouchemaine.

Ils s'associent, pour le meilleur : Arthur continue de faire vivre l'élégante bâtisse familiale du XVIII<sup>e</sup> siècle, que son père a restaurée et entretenue avec passion durant quarante ans, tandis que Romain profite d'une opportunité rare à son âge. « Je mesure le privilège de travailler dans cet environnement hors du commun, se réjouit Romain. « Mon père a toujours ouvert sa maison, notamment pour Les Journées européennes du patrimoine, raconte Arthur. Ce projet prolonge son esprit, comme un hommage. »

Deux semaines après l'ouverture de Lueurs, Romain obtient deux toques et une note de 14/20 dans le Gault & Millau. Il est sacré "Grand de Demain". Rien de moins.

### **Une créativité débridée, un ancrage local revendiqué**

Dehors, "la Pointe" si tranquille se pare d'or et s'enflamme. C'est un tableau, un spectacle, un Turner ! Romain lui est là, présent et aligné. Presque nonchalant, il rayonne pourtant. Paisible et vibrant à la fois. Étonnant.



© La Pêcherie de Bellevue



© Gettyimages

## Les poissons de Loire de la pêcherie Bellevue (49)

« C'est en voyant mon père travailler que j'ai appris à aimer la pêche. » À 21 ans, Mathéo Bonnet est un pêcheur professionnel comblé et reconnu, qui vit au rythme de la marée. À bord d'un civelier ou d'une plate traditionnelle, du pont de Thouaré au pont Anne-de-Bretagne à Nantes, il participe, avec son père Gaëtan et son frère Erwan, à la capture et à la valorisation de poissons typiques de Loire : silure, lamproie, mullet, sandre, anguille, alose... Diplômé de l'URMA-CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire, médaillé d'or au concours des Meilleurs Apprentis de France, Rabelais des jeunes talents 2022, le jeune Lucéen incarne avec brio la relève d'une lignée de pêcheurs passionnés, installée depuis 45 ans sur les bords du fleuve. Son instagram témoigne de son amour pour le fleuve, ses lumières et sa faune, qu'il respecte et préserve grâce à une pêche artisanale raisonnée.

+  [la\\_pecherie\\_de\\_bellevue](https://www.instagram.com/la_pecherie_de_bellevue)



La recette du chef en vidéo

**Silure de Loire fumé au foin, sauce à la menthe**



Ce qui épate aussi, c'est son enthousiasme quand il nous fait visiter les lieux. Une caresse aux trois moutons du Cameroun qu'il adore et qui le lui rendent bien, un passage au potager qu'il entretient... et qui le lui rend bien. « Ici c'est un fumoir que j'ai fabriqué moi-même. » Il respire, soupire. Tout est beau ici.

Dans la cuisine aménagée dans l'ancienne salle à manger, son talent éclate. Ses menus surprises conçus à l'instinct ébranlent les palais les plus blasés. Son truc à lui ? Venir à la rencontre des hôtes, en salle, pour présenter lui-même les plats.

Sa passion pour la cueillette et sa recherche permanente de produits locaux nourrissent ses assiettes, créées pour surprendre et émouvoir. Son plaisir : explorer le territoire et développer son carnet de nouvelles belles adresses : les légumes de Thomas Chesneau, paysan-maraîcher en permaculture à Grez-Neuville, les produits de la mer de Gérard et Filles à Angers ou encore les beaux poissons de la Loire de Mathéo Bonnet (*lire encadré*).

« S'enfermer dans le tout local serait dommage. Mais quel bonheur d'être à deux pas du Savennières, la plus belle expression du Chenin que j'adore, de cuisiner les poissons de la Loire, de cueillir les herbes aromatiques et sauvages... »

Sa signature, son accent aigu, ce sont ses sauces rondes et corsées, aux notes herbacées, florales ou fumées. « Un vigneron m'a dit : c'est la première fois qu'une sauce a autant de profondeur et de complexité que mon vin. » La sauce, c'est le liant, le lien, qui nappe, embrasse et enveloppe comme un câlin. Permis de saucer pour tous.

On retiendra de Romain Zarazaga ce qu'il est. Un cueilleur-saucier, un alchimiste des goûts, un passionné. Un talent, qui fait l'unanimité.

+  [lueurs\\_restaurant](https://www.instagram.com/lueurs_restaurant) + [lepetitserrant](https://www.instagram.com/lepetitserrant)

Tenaces, engagés, visionnaires, ils portent haut les couleurs des Pays de la Loire. Cinq trajectoires singulières, exemplaires, nourries d'initiatives fortes et d'un même goût du dépassement.



© MEDEF 44

© A deux Production

industrie

## Leadership au féminin

### Corinne Besnard

est une pionnière de l'entrepreneuriat et de l'engagement économique en Loire-Atlantique. Présidente du MEDEF 44 depuis 2022 – première femme à ce poste – elle dirige Créatic Emball Services, PME industrielle à rayonnement international, basée aux Sorinières. Animée par un esprit de transformation, d'équité et de responsabilité, elle œuvre pour une gouvernance plus représentative, le développement international des entreprises, l'innovation locale et la compétitivité durable. Successivement vice-présidente de la CCI Nantes Saint-Nazaire et cofondatrice de la délégation Femmes chefs d'entreprises 44, elle milite pour une économie responsable, innovante et inclusive, convaincue que la force collective fait progresser les territoires.

+  Corinne Besnard



don d'organes

## Force de vie

### Alexandre Allain

est un phénix. Atteint de mucoviscidose, le jeune Sarthois de 30 ans ne pouvait plus courir un kilomètre il y a huit ans. Aujourd'hui, il partage un message puissant d'espoir à travers ses conférences et son livre *Un souffle d'espoir*, devenus emblématiques dans la valorisation du dépassement de soi. Porteur de la flamme Olympique, il multiplie les exploits sportifs extrêmes (Ultra Marin, Half Ironman...) et s'est illustré avec une résilience hors du commun en devenant le premier greffé bi-pulmonaire à terminer le Marathon des Sables. Ce qui le fait courir aujourd'hui ? Continuer de sensibiliser au handicap et à la maladie, mais aussi au don d'organes, dont c'est la journée internationale le 17 octobre.

+  Alexandre Allain  alx.allain

## Taille humaine

# Étienne

**Cottenceau** est un enfant du tuffeau. Maçon de métier ayant fait son expérience lors de son Tour de France avec les Compagnons du devoir, il incarne la 4<sup>e</sup> génération à la tête de l'entreprise familiale fondée en 1923 à Saint-Hilaire-du-Bois (49). Depuis 2014, à la suite de son père André, il perpétue un savoir-faire centenaire dans la maçonnerie et la taille de pierre, au service de la restauration du patrimoine bâti ancien. À la tête d'une équipe de 23 Compagnons (dont 9 apprentis), il œuvre à la transmission des métiers, en lien avec les CFA du département et les Compagnons du devoir. Membre actif du Club de mécènes du Maine-et-Loire, président de la commission régionale patrimoine de la CAPEB\*, il fait rayonner son territoire à travers chaque pierre restaurée. Son engagement pour la revalorisation du patrimoine local lui a valu un Trophée d'honneur du patrimoine, décerné par la Région en avril 2025.

+  **Etienne Cottenceau**

\* Confédération de l'Artisanat et des Petites Entreprises du Bâtiment



© RPDL / J. Sarago

**artisanat**



© Imagin-VR

**industrie 4.0**

**Eye tech**

# Marc

**Travers** est un entrepreneur engagé et visionnaire. Imagin-VR, qu'il a cofondé en 2018 avec Marc Douzon, conçoit des solutions immersives de Réalité Virtuelle sans casque, déployées notamment dans la santé, la formation et l'industrie. Le Cube Sensoriel\*, dispositif de réalité virtuelle dédié à l'accompagnement et au traitement des troubles du comportement, incarne le savoir-faire de la société mayennaise. Acteur clé de l'industrie 4.0 et des innovations en santé, président de French Tech Laval depuis 2023, il fédère les initiatives favorisant les synergies entre start-ups, industriels et institutions. Avec Erwan Coatanea, président de la French Fab Mayenne, il anime des rencontres entre French Tech et French Fab, comme les "Petits-déj' #TechinFab" et, au sein de CARE Pays de la Loire, contribue à l'émergence de solutions innovantes au service des établissements de santé et médicaux.

\* Plus de 25 centres de soins à travers la France, dont le CHU de Tours, les CH de Laval et du Haut-Anjou en sont déjà équipés.

+  **Marc TRAVERS**



© M. Sichel

**militance**

**Porte-voix**

# Capucine

**Coudrier** est une créatrice de contenus et féministe engagée contre les violences sexistes. À travers ses réseaux *Ovaires the Rainbow*, la Vendéenne d'origine décrypte les actualités de manière militante et sensibilise aux enjeux de genre. Rescapée d'une relation violente à l'adolescence, la jeune femme de 25 ans transforme son vécu en force pour agir, témoigner et prévenir. Son engagement, à la fois intime et public, fait d'elle une voix essentielle d'une génération en quête de justice et d'écoute. Capucine intervient dans les médias et dans les établissements scolaires pour sensibiliser les jeunes aux violences conjugales. Elle est l'autrice de *Qui suis-je ? Corps, sexe, relations, identité : toutes les réponses à tes questions, le guide bienveillant et inclusif pour les ados*.

+  **Capucine Coudrier**  **ovairestherainbow**

48

à découvrir...



© RPDL / Ouest Médias

La Promotion 2 a planché sur le Média Orientation lors d'un atelier le 17 mai dernier à l'Hôtel de Région

# Avec Le Média Orientation, inspire-toi pour trouver ta voie !

**Officiellement lancé le 1<sup>er</sup> septembre par la Région des Pays de la Loire, Le Média Orientation investit Tik Tok et Instagram. Ce nouveau média, au format pensé avec les jeunes pour les jeunes, aborde l'orientation de façon inspirante et positive. La nouvelle référence, à suivre sans modération.**

**Q**ui mieux que les jeunes peuvent nous dire qui ils sont, ce dont ils ont besoin et envie ? En 2023-2024, La Promotion 1, composée d'une centaine de jeunes Ligériens engagés, désireux de contribuer à faire bouger les lignes, avait été invitée par la Région à réfléchir sur le thème de l'orientation.

À l'issue de cette première année, a émergé l'idée d'un nouvel outil de communication numérique. En 2024/2025, La Promotion 2 s'est à son tour saisie du dossier et a planché de façon très concrète, lors d'un atelier le 17 mai dernier à l'Hôtel de Région. Ce temps de réflexion collective a permis d'affiner

les contours d'un nouveau média, voulu par la Région comme un repère fiable pour accompagner les jeunes Ligériens dans les différentes étapes de leur parcours d'orientation, de la découverte des métiers jusqu'aux formations.

## **Vidéos inspirées, parcours inspirants**

Nina Lapous (La Promotion 2), toute jeune bachelière, a participé à l'atelier du 17 mai. *« Nous étions tous d'accord sur la difficulté de comprendre les différents parcours académiques, les débouchés professionnels... et qu'il fallait sortir des moyens d'information "traditionnels". »*



**« Ce média, ce n'est pas un énième site d'infos. Pas une plateforme de plus avec des cases à cocher. Mais bien un espace à notre image. Un endroit pour poser des questions, entendre des voix qu'on entend trop peu, et reprendre la main sur nos choix. »**

De très nombreux outils d'information existent, mais les jeunes ont tendance à s'y perdre, jusqu'au découragement. Alors, comment viser juste et les toucher à coup sûr ? En empruntant leurs codes de communication et en allant là où ils sont, là où ils passent du temps, trouvent l'info et l'inspiration : les réseaux sociaux.

Et parce qu'une vidéo vaut mille mots, c'est à travers des vidéos courtes et impactantes que ce nouveau média entend se distinguer et s'imposer. Mattéo Lebreton en est convaincu : « *le choix des réseaux sociaux a plus de sens qu'un site internet et le format vidéo est ce qu'il faut.* » Le jeune Sarthois étudiant en journalisme, membre actif de La Promotion 1 porte un double, si ce n'est un triple regard expert sur l'initiative. Pigiste, animateur sur la webradio Just4Fun, chroniqueur et animateur sur LMTv Sarthe, mais aussi speaker sur les villages départs du Région Pays de la Loire Tour 2025, Mattéo est l'un des premiers portraits inspirants publiés en ligne sur Le Média Orientation.

À des profils ligériens comme Mattéo, s'ajoutent des profils à audience nationale, tels que Jules Stimpfling aka *JulescommeCésar* (380 k followers sur Instagram). Diplômé de Sciences Po Paris, il s'est rapidement orienté vers la création de contenus culturels et citoyens sur les réseaux sociaux, en cofondant le groupe Le Crayon et Le Pinceau. Son exemple illustre la meilleure façon de créer un pont entre culture, partage et opportunités professionnelles.

## **Informé, dédramatiser, motiver et responsabiliser**

Le Crayon Groupe, qui a démontré sa capacité à réconcilier les jeunes avec les médias en favorisant le débat, la curiosité et l'esprit critique, a remporté

le marché pour développer le Média Orientation. Objectif : faire de l'orientation un espace de dialogue, pas de pression. L'orientation, ce n'est pas un QCM de compétences, c'est un processus vivant, qui passe par les doutes, les bifurcations, les essais. Le Média Orientation vise à dédramatiser ce moment, en montrant la richesse des parcours et la liberté de s'en emparer.

## **S'inspirer pour trouver son métier, sa formation**

Trouver sa voie après un décrochage scolaire, optimiser ses révisions, comprendre Parcoursup, découvrir un métier... sont autant de thèmes abordés sous forme de sujets incarnés, de témoignages vivants et motivants. Le Média Orientation diffuse des vraies voix, partage des vrais parcours. Plusieurs rendez-vous rythment le calendrier éditorial : en vidéo "Le déclic" et "Le beau geste", une animation "cool/pas cool", ainsi qu'un carrousel d'actus du mois. La ligne éditoriale retenue est claire. Résolument pertinente, inspirante et optimiste, elle positionne le jeune comme acteur de son avenir. On ne t'aide pas à suivre le bon chemin, on t'aide à tracer le tien. Le message : tout est possible, différentes voies existent pour réussir, tu as droit à l'erreur. Plus qu'un média, c'est un outil d'émancipation, au cœur d'un écosystème de solutions : ici, les jeunes découvrent, s'orientent, se projettent et, surtout, prennent confiance dans leur capacité à choisir leur propre voie.

Un ton, du fond... Le Média Orientation a tout bon.

+  [lemediaorientation](#)  [lemediaorientation](#)



La Région t'inspire pour trouver ta voie

## **Inspirez-vous, abonnez-vous !**



# 50

carte blanche

Christophe Barratier est un réalisateur, scénariste et producteur de cinéma français. Son premier long métrage *Les Choristes* (2004) rencontre un vif succès populaire.

Depuis, le cinéaste multiplie les tournages en région et notamment sur la presqu'île guérandaise : *L'Outsider* (2016), avec des scènes tournées à La Baule, *Envole-moi* (2021) dans les marais salants de Batz-sur-Mer, *Comme par magie* (2023) dans le parc de la Brière.

Il coprécide le festival de cinéma et de musique de film de La Baule depuis onze ans.

## Christophe Barratier

« **O**n peut dire que je suis un habitué de la station mais globalement de toute la presqu'île. C'est un univers à la fois rétro, très typiquement français, une ambiance particulièrement chaleureuse, pas étrangère à mon investissement pour le festival de cinéma et de musique de film de La Baule, qui cultive une certaine convivialité... »

La presqu'île, c'est un terrain de jeu formidable pour travailler et une lumière fabuleuse pour les cinéastes, quelle que soit la saison : Jacques Demy avec *Lola*, Diane Kurys avec *La Baule-les-Pins*... Lorsque nous avons tourné *Comme par magie*, je me souviens des gentilles bévues des régisseurs qui avaient tout simplement omis que les horaires de marées variaient d'une journée à l'autre. Alors évidemment, pour les raccords de scènes tournées proche de l'océan, il a fallu jongler, et tricher un peu (rires)... Ça ne se voit pas à l'écran. »

**Faire du travail une chance,  
c'est permettre à Lola de décrocher  
son premier job.**

**PARTENAIRE EMPLOI**



**Travail intérimaire | Recrutement | Accompagnement | Formation**



# verisure



## CE QUE VOUS AIMEZ, NOUS LE PROTÉGEONS

Nos agents de télésurveillance se tiennent prêts à réagir 24h/24. En cas de besoin, ils interviennent et préviennent les forces de l'ordre.

N°1 en France

35 ans d'expérience



### Nos agences dans les Pays de la Loire : nos Experts Sécurité à votre service

Diagnostic sécurité  
et devis gratuit  
sans engagement



En ce moment :  
-50% sur les packs<sup>(1)</sup>

Appelez-nous au  
**3110** (appel  
gratuit)

Rendez-vous sur  
**Verisure.fr**

\*Catégorie Alarme et télésurveillance – Étude BVA Xsight – Viséo CI – Plus d'infos sur [escda.fr](http://escda.fr) (1) Remise à valoir jusqu'au 03/08/2025 sur l'installation et la mise en service des packs additionnels. Voir conditions sur [verisure.fr](http://verisure.fr)  
VERISURE – Société par actions simplifiée au capital de 1.085.736 euros - Siège social : 1 Place du Général de Gaulle - ANTONY (92160) - RCS 345 006 027 - N° de TVA : FR 60 345 006 027 - Société titulaire de l'autorisation d'exercer n°AUT-092-2118-07-17-20190361822 délivrée par le Conseil National des Activités de Sécurité le 17/07/2019. Article L612-14 du Code de la sécurité intérieure : « L'autorisation d'exercice ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient. »