



Info – Anchin

Numéro Spécial ALTERNANCE

N°7 - Mars 2017

www.anchin.org - 03 27 86 92 55


EDITO



La rentrée 2017 sera très importante pour notre centre de formation. Le Conseil Régional des Hauts de France vient de lancer son nouvel appel d'offres pour les 3 prochaines années. Cela signifie une belle dynamique de la part de toute l'équipe d'Anchin Formation car il s'agit, comme nous avons l'habitude de le faire, de mettre en avant nos différents champs de compétences et ainsi pouvoir proposer de nouvelles formations aux demandeurs d'emploi. Mais la nouveauté ne s'arrête pas à la formation continue car en apprentissage, nous venons d'obtenir l'accord de la Région pour ouvrir un Certificat de Spécialisation en Tourisme, Accueil et Animation en Milieu Rural. Nous allons pouvoir accueillir une douzaine d'apprentis supplémentaires qui viendront s'ajouter aux 52 autres déjà présents. Concernant nos effectifs, je félicite tous les formateurs du travail effectué en 2016 pour présenter un taux de remplissage de 100 % en apprentissage pour un total de 122 stagiaires et apprentis accueillis en 2016-2017. Ce nombre devrait encore augmenter car nous sommes tous motivés par la mise en place de nouveaux projets.

Doriane Marlier

Responsable Anchin Formation

« LA PATIENCE APPORTE DES ROSES »

Ceux qui ont flâné dans certaines petites contrées tchèques connaissent bien ce proverbe local « la patience apporte des roses ». Il se vérifie dans de nombreux domaines, en amour ou encore dans le quotidien de tout un chacun. Nos jeunes diplômés ne diront pas le contraire, ils ont su être patients dans le cadre de leur formation et sont à présent titulaires du BTS. Les apprentis et stagiaires ont ainsi reçu leur diplôme des mains de Madame Marlier, la Responsable du centre de formation, et de leurs formateurs en présence du Directeur, Monsieur Leterme. Cette soirée fut l'occasion de se retrouver tous ensemble afin de partager anecdotes et projets d'avenir.



PAB 2

ENSEMBLE TOUT SIMPLEMENT

Le 28 janvier, Angélique, Clara, Elodie et Valentin ont organisé une rencontre intergénérationnelle entre la Résidence L'Orée du Bois et l'école primaire Roger Salengro de Lewarde. Le dessein d'une telle rencontre était de favoriser le contact, l'entente et la transmission de divers savoirs et connaissances entre les personnes âgées et les enfants. Les apprenants avaient décidé d'utiliser la musique comme lien social. Grâce aux compétences personnelles de chacun, ils ont mis en place des jeux musicaux notamment sous forme de quizz. Valentin a ainsi partagé sa passion pour le mixage et Elodie par sa maîtrise du cor a entraîné l'assistance au rythme des chansons anciennes et nouvelles, le tout mené avec entrain et engouement par Angélique et Clara. Après les jeux, les enfants ont chanté *L'oiseau et l'enfant*, titre remis au goût du jour par les Kids United et bien connu des plus anciens. Les enfants ont pris très au sérieux leur prestation musicale et ont été très fiers de chanter devant un public. Quant aux personnes âgées, elles étaient enchantées de leur après-midi. Lors de cette entrevue, une mamie et son arrière-petite-fille se sont retrouvées, ce qui a profondément touché l'assemblée. C'est devant de telles émotions teintées de sincérité et d'amour que l'on se rend compte que les liens entre les générations existent, il suffit d'ouvrir les yeux et son cœur pour s'en apercevoir.



INCONTOURNABLES PAYS-BAS



Cette année la destination proposée par Madame Broutin, notre formatrice d'anglais, était les Pays-Bas. Le 28 septembre, c'est donc avec enthousiasme que nous avons pris la route accompagnées de Madame Gautier et de notre guide Fatima. De nombreuses découvertes et surprises ont jalonné notre séjour de trois jours. Nous avons parcouru la ville de Zaandam à la rencontre des artisans dont les sabotiers puis nous avons visité le parc de la ville et admiré les maisons aux architectures remarquables. Direction ensuite la ville d'Alkmaar réputée pour son marché dans lequel le fromage y tient la vedette.

Amsterdam n'est pas en reste quant à sa richesse et sa diversité culturelle. Eglises, musées, quartier rouge se côtoient et en font une ville haute en couleurs. Par ailleurs, nous avons remarqué que l'anglais était maîtrisé par de nombreuses personnes. C'est au musée Anne Frank que l'émotion a été la plus vive. L'histoire de cette jeune fille juive, qui a vécu cachée pour tenter d'échapper aux nazis, nous a replongées dans les souffrances endurées durant la seconde guerre mondiale dont l'horreur de la déportation.

C'est cela les Pays-Bas, de l'Histoire, des fleurs, des canaux, des moulins, des maisons typiques, des vélos, des rires et des sourires.



AGRO 1

LA FERME DES 1000 VACHES EN QUESTION



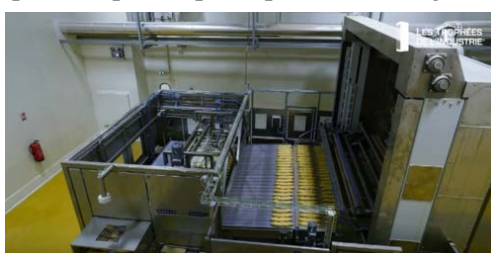
Le 18 novembre, les apprentis se sont rendus à la ferme des 1000 vaches située près d'Abbeville. Le Directeur les a accueillis et leur a expliqué le fonctionnement de l'exploitation laitière et présenté le projet de départ et les infrastructures. La visite a commencé avec la découverte des bâtiments dans lesquels se trouvent les vaches placées dans des logettes. Le système de la traite a pu être observé depuis la salle de traite rotative où se trouvent 50 vaches. Les silos, les niches à veaux et le méthaniseur ont fait partie du programme de cette journée.

Les réactions ont été diverses devant ce type d'exploitation. Ferme de l'avenir pour les uns, souffrance animale pour les autres, les opinions divergent. A l'heure des défis alimentaires, partisans et opposants n'ont pas fini de s'affronter.

PAB 2

LE PAIN DE MENISSEZ

Cette année le Module d'Initiative Locale nous a emmenés à la découverte du pain. Le 21 novembre, après avoir proposé aux apprentis en BTS TC une étude sensorielle sur différents pains, nous nous sommes rendus sur le site de Feignies près de Maubeuge afin de visiter l'Entreprise familiale Meniszez. Depuis les années 80, elle s'est orientée vers la boulangerie industrielle et fournit à présent les plus grands distributeurs. Thomas Depoortere, commercial de la Maison Meniszez a assuré la visite de l'usine qui fabrique les pains précuits et surgelés sous atmosphère protectrice.



Après avoir respecté toutes les règles d'hygiène en vigueur, nous avons découvert la chaîne de fabrication de la baguette nature premium qui est le produit phare de l'enseigne. Le processus de fabrication nous a été expliqué ainsi que tout le dispositif qui assure la production, tels les équipements, la logistique sans oublier les matières premières. L'exigence et l'innovation font ainsi que l'entreprise produit chaque année 160 000 tonnes de pains. Nous avons été étonnés et impressionnés par l'ampleur de ce site et surtout par les techniques de pointe utilisées lors de la production.

LE CHIEN : L'AMI SALUTAIRE

Le jeudi 15 décembre, dans le cadre d'un projet pédagogique en partenariat avec l'association « Passeurs Ailes », association râchoise de médiation par l'animal, les apprentis ont organisé une animation à l'EHPAD Les Tilleuls de Beuvry la Forêt.

Lors de cet après-midi, les apprenants ont proposé à une vingtaine de résidents 4 ateliers basés sur différentes thématiques en liaison avec les chiens célèbres. Ils ont découvert des techniques de toilettage avec des brosses adaptées et écouté les conseils avisés de la part d'un éleveur et d'amateurs éclairés. De nombreux usagers se sont souvenus

de leur animal de compagnie et ont confié aux animateurs leurs souvenirs personnels. Certains se sont remémorés des films visionnés durant leur plus jeune âge. Le rôle du chien est ici très remarquable dans le sens où les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer stimulent leur mémoire au contact de l'animal.

De l'avis des apprentis, tous s'accordent à dire que c'était une réelle expérience enrichissante. Séverine, par exemple, qui ne connaissait pas ce public, a été touchée par cette rencontre et par les émotions suscitées grâce à la présence des animaux. Une dame en fauteuil ne voulait plus quitter Hatchi, un berger blanc suisse très calme et ne cessait de le caresser. Les appréhensions concernant les attitudes des visiteurs imposants à 4 pattes dont 2 Sibériens huskies, 2 Terre-neuve et un Berger blanc suisse ont bien vite été levées devant la bonne humeur et la gentillesse de ces chiens médiateurs.

Tous ces moments de partage entre les personnes âgées et les chiens montrent une fois de plus que les animaux sont une véritable source de réconfort, de bien-être et de bonheur.

LE CŒUR DES APPRENTIS BAT POUR AYDEN

Les apprentis se sont mobilisés pour mettre en place une action professionnelle en faveur d'un petit garçon, Ayden, atteint d'une leucodystrophie de type Krabbe, maladie génétique extrêmement rare qui touche le système nerveux et détruit progressivement les cellules du cerveau.

Anaïs, initiatrice et référente de ce projet, revient sur l'origine de ce choix : *« Nous avons été interpellés par l'histoire de ce petit garçon et par la détresse de sa famille. Les parents d'Ayden s'impliquent dans le combat pour sauver leur fils atteint de cette maladie. Une seule solution possible : un essai clinique très coûteux aux Etats-Unis qui permettrait une amélioration des conditions de vie, voire la guérison de leur enfant. Nous avons donc décidé de venir en aide à cette famille en récoltant un maximum de fond »*. La classe a ainsi mis en



place des grilles de tombola et des tirelires dans différents commerces de leur secteur. Les apprentis ont également donné de leur temps et de leur énergie en démarchant les habitants des alentours. Le montant des gains collectés s'élève à 1411 euros.

Il s'avère qu'Ayden ne pourra pas être opéré tout de suite. Une partie de la somme récoltée sera placée et l'autre utilisée pour la recherche médicale ainsi que pour le projet d'ouverture d'un centre pour enfants atteints de maladies rares. De l'avis de tous, cette expérience a permis d'apprendre à travailler ensemble pour une cause commune et de mettre en place une organisation adaptée à l'action menée.

LE PLUS GROS GRENIER DE LA REGION

La journée du 10 mars fut consacrée à la visite de Nord Céréales en plein cœur du port de Dunkerque. Le Directeur général Joël Ratel a présenté le marché des céréales à travers son histoire et en faisant référence aux échanges actuels. La démarche qualité a été expliquée et c'est au septième étage d'un silo que nous avons pu avoir une vue globale du port. La capacité de stockage et les installations techniques sont très impressionnantes. Le but de cette visite était, non seulement d'approcher un spécialiste du chargement de céréales en haute mer, mais aussi de comprendre le marché mondial des céréales.



SE FORMER A TOUT ÂGE

C'est avec un beau sourire que Samira a reçu son diplôme BTS SP3S. Elle a obtenu un BAC professionnel et étudié le droit pendant un an, puis s'est orientée vers le domaine de la vente et a travaillé dix ans dans le prêt-à-porter. Elle a songé ensuite à se diriger vers le social afin d'aider les personnes en difficulté. C'est à 37 ans qu'elle s'est inscrite à Anchin Formation pour préparer le diplôme. Elle a donc rejoint les apprenants et a été rapidement intégrée. Elle a beaucoup apporté au groupe, elle n'a jamais baissé les bras devant les difficultés. Maman de trois enfants, elle a su gérer son quotidien avec l'aide de son époux.

Riche de nombreuses qualités, bienveillante envers ses collègues, subtile et réfléchie, Samira a apporté une dynamique au sein de la classe. Elle est à présent salariée au sein de l'AMDG de Lewarde, structure qui l'avait accueillie lors de son apprentissage. Elle prend en charge en particulier les personnes âgées. Samira a trouvé sa voie, c'est un bel exemple de reconversion réussie.

LE TOURISME RURAL AU CŒUR D'ANCHIN FORMATION

A la rentrée de septembre 2017, Anchin Formation met en place un Certificat de Spécialisation (CS) Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural. Il s'effectue dans le cadre de l'alternance pendant 12 mois répartis entre le centre de formation et la structure professionnelle, période durant laquelle vous serez rémunéré en fonction de votre statut et de votre âge.

Au sortir de la formation les débouchés sont nombreux dans le secteur de l'agritourisme et de l'agriculture avec développement d'une activité ayant pour support l'exploitation agricole. Les métiers concernés sont variés, à savoir agent d'accueil en hôtellerie ou en office de tourisme, animateur en ferme pédagogique, parc animalier, jardin ouvert au public, prestataires, créateurs ou gestionnaires de services de restauration, d'hébergement, d'animation ou d'activités de plein air.

Madame Clausen, la responsable du CS et les formateurs vous accueillent au sein du centre de formation équipé d'outils pédagogiques adaptés, le tout dans un environnement naturel et verdoyant.

Vous pouvez nous joindre au 03.27.86.92.55 ou par mail : as.clausen@anchin.org



A VENIR
SP3S 1

Après la visite du musée Carnavalet et le musée d'Orsay à Paris, le LaM à Villeneuve d'Ascq et le musée la piscine à Roubaix, Mlle Slizewski, formatrice en français, va emmener les apprentis au musée des beaux-arts et d'arts décoratifs Jacquemart-André situé à Paris, l'occasion de découvrir l'hôtel particulier d'André Jacquemart et Nélie André, deux amoureux, collectionneurs, passionnés d'art et mécènes.

A VENIR
PAB 1

Les apprentis préparent la visite du domaine de Moismont situé à Vron près de la baie de Somme. Il s'agit d'une exploitation agricole productrice de pommes et de poires le tout sur 75 hectares. Au programme, découverte de la station de conditionnement et de stockage des fruits.

A VENIR
AGRO 1

Au mois d'avril est programmée la visite du Groupe Deffontaines producteur de pommes de terre, plants, légumes et céréales situé dans la zone industrielle d'Estrées-Deniécourt.