

Assemblée Générale



1 AVRIL 2021

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Compte Rendu de l'Assemblée Générale du 02 Juillet 2020

En visioconférence

Le 2 Juillet 2020, le **Conseil d'Administration**, a procédé à l'**Assemblée Générale Ordinaire** à la MFREO DE VANXAINS en visioconférence et en présence des membres du Conseil d'Administration.

Monsieur Jean Paul MUSSET, Président, souhaite la bienvenue à tous les participants et cite les personnes excusées.

Madame DE LUCA, Membre du bureau, lit le compte-rendu de la dernière Assemblée Générale (du 28/03/2019).

Madame Jocelyne DAIX, Trésorière Adjointe, lit le compte rendu d'activité du Conseil d'Administration,

Madame Marina CHOLLET et Monsieur Didier AUDEBERT, lisent et commentent le rapport d'activité de l'année scolaire 2019.

Ces trois rapports sont approuvés à l'unanimité, par l'Assemblée.

Madame Marilys LAURENT Expert-Comptable représentant le **Cabinet Comptable IN EXTENSO** présente et commente le bilan comptable et le compte résultat, **Monsieur Jean-Michel BARDON** lit le rapport financier.

L'**A.G.** approuve les comptes de l'exercice clos le 31/12/2019, comptes faisant ressortir **un total de bilan de 1 271.969 € et un résultat Positif de 239.989,10 €.**

L'**Assemblée Générale**, sur proposition du **Conseil d'Administration**, décide d'affecter le résultat positif soit 239.989,10 € de l'exercice clos le 31/12/2019, en report à nouveau.

L'**A.G.** approuve à l'unanimité le rapport financier et donne quitus au **Conseil d'Administration** et au **Président** de l'exécution de leur mandat.

RENOUVELLEMENT DU TIERS SORTANT :

- ✓ Mme DAIX Jocelyne, Mme DE LUCA Françoise, Mme GUTHINGER Christine, Mr MUSSET Jean Paul, Mr PETITBREUIL Laurent.

- ✓ **Candidats :**

Mme DAIX Jocelyne, Mme DE LUCA Françoise, Mme GUTHINGER Christine, Mr MUSSET Jean Paul, Mr PETITBREUIL Laurent, Mme BOUCHARD Sèverine, Mr VIGNON Philippe.

L'ensemble des candidats est élu ou réélu.

Puis Monsieur MUSSET, Président, présente, le rapport d'orientation où il aborde les projets de la Maison Familiale et les préoccupations du Conseil d'Administration.

Les orientations aujourd'hui ne sont plus tout à fait celles que nous pensions vous présenter en Mars. La crise sanitaire nous impacte et nous a amenés à regarder l'avenir de notre association différemment.

Mr MUSSET précise les grands axes du projet d'association de la Maison Familiale du Ribéracois.

- L'accompagnement des publics vers la réussite par l'alternance .
- Le travail de l'autonomie, de la citoyenneté et la responsabilité par la formation, les stages et le vivre ensemble.
- L'offre d'un accueil de qualité dans un cadre structurant et sécurisant.
- Les mobilités nationales et internationales comme richesse pour nos jeunes.
- La participation au développement de notre territoire à travers les projets que nous menons avec nos nombreux partenaires.

Le Président fait le point sur l'ensemble des projets en cours ou à venir :

- Le centre d'hébergement de Siorac de Ribérac
- La nouvelle salle de classe de Vanxains qui nous permettra d'accueillir la classe de terminale SAPAT à la rentrée 2021.
- La mise en œuvre de l'apprentissage dans le cadre de la réforme avec une certification qualité à venir d'ici la fin de l'année et la labellisation RSO et une ouverture désormais acquise à nos jeunes de BAC PRO CGEA.

Le Président remercie l'ensemble des bénévoles actifs et membres du Conseil d'Administration, les formateurs, les animatrices, les services de restauration et de vie résidentielle, les services administratifs qui, chaque jour, travaillent pour la réussite, le bien-être et la promotion des jeunes de la MFR du Ribéracois et leur témoigne sa reconnaissance pour leur engagement fort dans la dynamique associative.

Rapport d'activité du Conseil d'Administration

*Suite à l'Assemblée Générale du 2 Juillet 2020, le Conseil d'Administration, composé de 19 membres (voir liste jointe) s'est réuni **6** fois.*

Son activité peut être résumée par points suivants :

- ◆ Election du Bureau,
- ◆ Travail en Commission Formation, Commission Education, Commission d'embauche,
- ◆ Bilan de l'année scolaire 2018/2019 et préparation de la rentrée 2019,
- ◆ Travail avec le réseau des MFR,
- ◆ Projet d'animation pendant les journées Portes Ouvertes,
- ◆ Préparation de l'Assemblée Générale,
- ◆ Arrêté des comptes - projet de budget,
- ◆ Suivi des projets de formation continue,
- ◆ Travaux et investissements.
- ◆ Situation Sanitaire (COVID – 19)
- ◆ QUALIOPI – RSO Label Lucie 26000
- ◆ Gestion de la crise sanitaire

Le Bureau, composé de 11 membres, s'est réuni points suivants :

7 fois et a traité plus particulièrement les

- ◆ Préparation des réunions de Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale,
- ◆ Suivi des travaux et projets d'investissement,
- ◆ Gestion de l'Etablissement (prix des pensions, projet de budget, choix des investissements...),
- ◆ Gestion du personnel : embauches, bilan pédagogique, plan de formation, perfectionnement.
- ◆ Comité de pilotage filière agricole
- ◆ Commission Embauche
- ◆ Qualiopi – RSO – Label Lucie 26000

Le Conseil d'Administration

Président Monsieur **MUSSET** Jean-Paul
27 La Cabane
33230 LES PEINTURES

Vice-Président Monsieur **GRANGER** Patrick
Les Gaumies
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

Monsieur **CHARIEAU** Jean-François
8 Les Chagnasses
33230 LES PEINTURES

Secrétaire Mme **CHOLLET** Marina
Domaine de la Poutouse
33910 ST DENIS DE PILE

Trésorier Monsieur **BARDON** Jean-Michel
La Calonie
24410 LA JEMAYE

Trésorier Adjoint Madame **DAIX** Jocelyne
N° 3 Les Jarrissades
24190 ST GERMAIN DU SALEMBRE

Membres du Bureau

Me **DE LUCA** Françoise
La Sonnerie
24600 ST MARTIN DE RIBERAC

Me **SCHILLER-BELLIA** Delphine
5 Bis Route de Coutras « La Guillou
» 24700 LE PIZOU

Me **ROUSTEAU- GUILLOT** Anne-Marie
Le Bourg
24410 ST ANTOINE CUMOND

Me **GUTHINGER** Christine
La Guillou
24190 VALLEREUIL

Me **SNIEZEWSKI** Nathalie
Le Blanchou
24110 LEGUILLAC

Membres

Madame **BROSENS** Margo
29 Le Bourg
33230 ST CHRISTOPHE DE DOUBLE

Monsieur **PETE** Anthony
Les Bidonneauds
24600 RIBERAC

Monsieur **GILLET** Pascal
La Ferrière
16390 PILLAC

Madame **GRAVIGNY** Stéphanie
36 Bis
Rue du Printemps
17130 MONTENDRE

Monsieur **ETROPIE** Olivier
Sebinlou
24600 ST MARTN DE RIBERAC

Mr **PETITBREUIL** Laurent
Blanche Fleur
24600 ST MARTIN DE RIBERAC

Madame **BOUCHARD** Séverine
Beauséjour
24600 RIBERAC

Monsieur **VIGNON** Philippe
Domaine de Bassy
24400 ST MEDARD DE MUSSIDAN

COMPOSITION DE L'ÉQUIPE DES SALARIES

DIRECTEUR



AUDEBERT D.

DIRECTEUR – ADJOINT

Site de Siorac



LAHER D.

RESPONSABLES ORIENTATION

3ème – 4ème



COURCELLE S.



VILLEPASTOUR A.



LABOSSAIS L.



GEOFFROID V.

POLE ADMINISTRATIF

Comptabilité
PAPILLON M-Y.



Responsable
GROSS B.



Secrétariat
MAZEAU S.



Secrétariat
MARACHE C.



Secrétaire Commerciale
GALINAT L.



RESPONSABLES CAP



LASTERRE P.



LAVAL V.



COUIC O.

RESPONSABLES BAC PRO



ELOY A.



VITRE N.

RESPONSABLES SERVICES AUX PERSONNES



GRAF M.



SOUCHET F.

POLE RESTAURATION

Maîtresse de maison
VERDIER M.



Chef Cuisinier
MARTIN T.



Cuisine/Entretien
BLANCHARD B.



POLE ENTRETIEN/MAINTENANCE

NEAUD D.



PAULAIN S.



VIE RESIDENTIELLE - ANIMATION



BONNET P.



ARMANDIE N.



HADJ N I.



ROUSSELIERE D.

FORMATION CONTINUE

RESTAURATION



GAILLOT E.

FORMATEURS VACATAIRES



THOURON M.



FAURE F.

RESPONSABLES FORMATIONS AGRICOLES



MARMIESSE B.



ROUSSEAU G.



EYTIER B.



VARAILLON D.



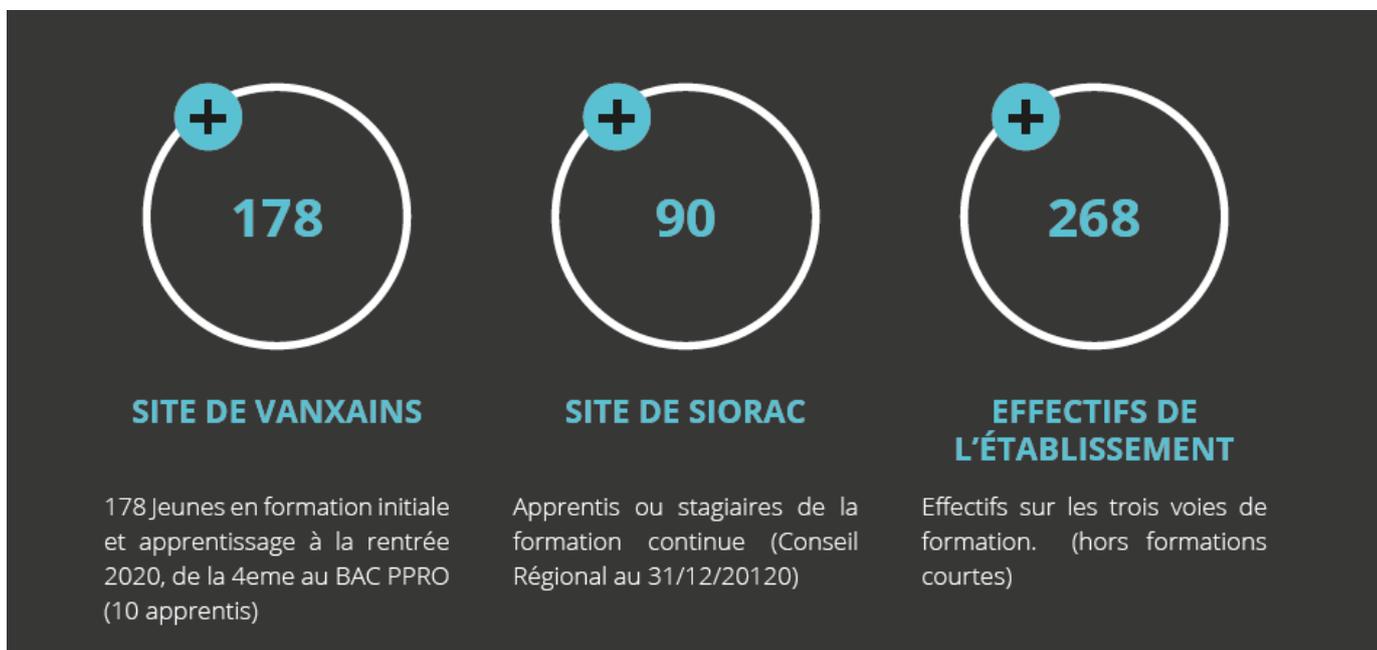
HILLIERE C.



LOIZEAU Y..

Les effectifs 2020/2021

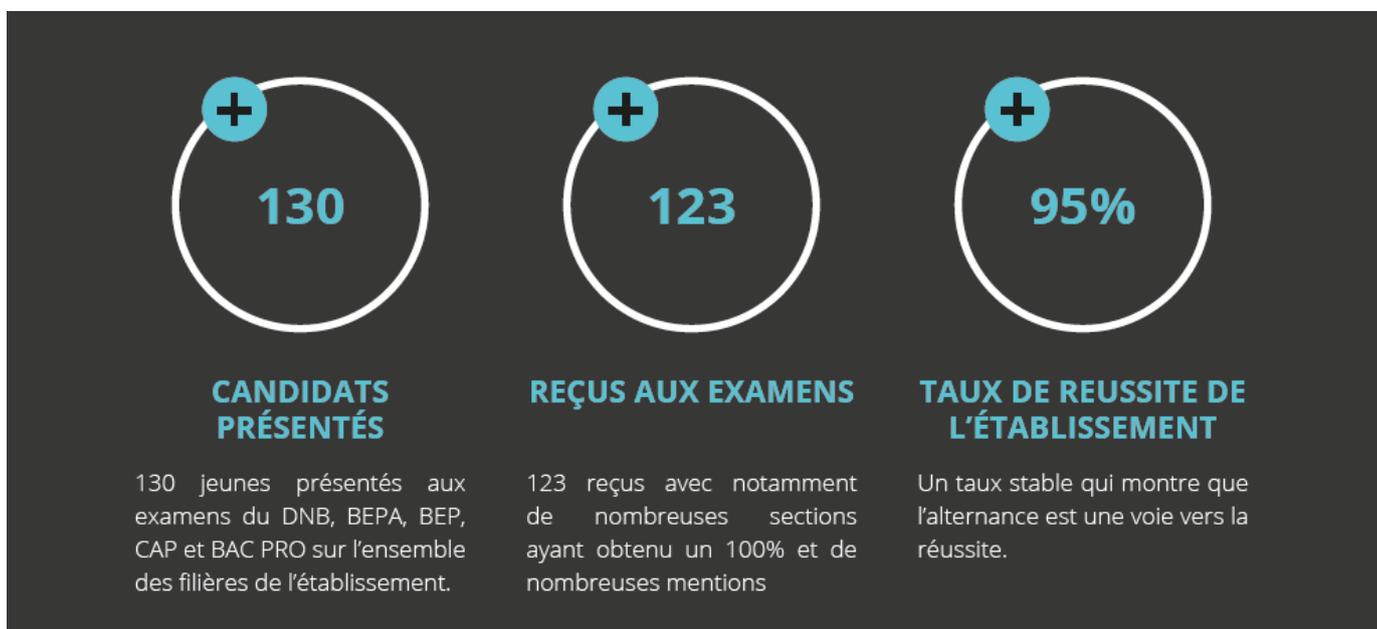
Chiffres clés :



Effectifs Rentrée Scolaire	2020/2021		TOTAL 2020/2021	2019/2020
	Filles	Garçons		
ORIENTATION 4 ^{ème} – 3 ^{ème} de l'Enseignement Agricole	13	47	60	69
SERVICES AUX PERSONNES ET AU TERRITOIRE - Seconde BAC PRO S.A.P. A.T. - Première BAC PRO S.A.P.A.T.	21 19	3 2	24 21	25 14
AGRICULTURE - Seconde Productions Animales - Première BAC PRO CGEA/SDE - Terminale BAC PRO CGEA/SDE	21 11/1 7/1	10/1 8/1 6/6	31/1 19/2 13/7	22 24 17
RESTAURATION - C.A.P. Cuisine - Restaurant 1 ^{ère} Année / 2 ^{ème} Année - C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration / 1 ^{ère} Année/ 2 ^{ème} Année	8 6	23 18	31 24	27 28
- Seconde BAC PRO Restauration/Cuisine - Première BAC PRO Restauration/Cuisine - Terminale BAC PRO Restauration/Cuisine	3 4 2	5 9 4	8 13 6	7 10 9
Formation Continue Titre Pro	3	5	8	
TOTAL	120	148	268	267

LES RESULTATS D'EXAMENS DE LA SESSION 2020

Chiffres clés :



Détails des résultats :

VANXAINS			
Diplôme	Candidats Présentés	Candidats Reçus	Pourcentage de Réussite
DNB	47	46	98%
BEPA SAP	13	13	100%
BEPA TEPE	20	18	90%
BAC PRO CGEA - SDE	14	12	86%
SIORAC DE RIBERAC			
Diplôme	Candidats Présentés	Candidats Reçus	Pourcentage de Réussite
CAP Cuisine	8	7	88%
CAP Restaurant	3	3	100%
CAP APR	11	11	100%
BEP Cuisine	5	5	100%
BEP CSR	0	0	0%
BAC PRO Cuisine	8	7	88%
BAC PRO CSR	1	1	100%

LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE ECOULEE

4^{ème} de l'enseignement agricole :

La semaine de cohésion sur le site de la base nautique de Rouffiac (semaine du 30 septembre) est devenue un temps fort de la rentrée des 4[°] ! Activités sportives et visites de découverte au programme. Des nouveautés cette année orientées vers la nature et l'agriculture en circuit court qui ont passionné les jeunes :

La visite du rucher d'Artémis : La classe a découvert un rucher artisanal composé de 15 ruches. Ce fut l'occasion de se familiariser avec le vocabulaire et le matériel de l'apiculture. Les élèves ont tout appris sur le cycle de vie de l'abeille et la production du miel.

La visite d'une bergerie : cet élevage de brebis en agriculture biologique a permis aux jeunes de découvrir

une exploitation tournée vers la production et la transformation du lait de brebis commercialisé en circuit court (marché de producteurs et cantine). Ils ont pu mettre la main à la pâte et s'essayer à la traite à la main !

La semaine du 12 octobre, à l'occasion de la présentation du voyage aux familles, les jeunes ont organisé une dégustation de fromage et de miel, bien entendu !



3^{ème} de l'enseignement agricole :

A la rentrée 2019, nous comptons 52 élèves répartis sur 3 classes (2 sur le site de Vanxains et 1 sur le site de Siorac). Les élèves ont travaillé tout au long de l'année à leur réussite au brevet et à leur choix d'orientation.

Les jeunes ont participé à la semaine des métiers organisés par les MFR du département et à un projet de réaménagement du CDI, dont voici quelques photos.

Réaménagement du CDI :



Cette année fût aussi une année particulière du fait de la pandémie où il a fallu s'adapter au distanciel (Equipe pédagogique et jeunes). Nos élèves de 3^{ème} ont su faire face à cet événement inédit et ont fait preuve de persévérance, de motivation, d'implication, d'adaptabilité et d'assiduité. Nous les félicitons !

BAC PRO SAPAT :

Théâtre forum "Bien être mal être adolescents" 3 et 4 décembre 2020

La MFR du Ribéracois a souhaité mobiliser 20 élèves afin de les rendre acteurs de leur santé et les amener à réfléchir et libérer leur parole sur les notions de bien-être et mal-être, pour prévenir les conduites à risque.

Cette action rentre dans le cadre d'un thème de leur formation en 1ère Bac Pro SAPAT. Un atelier théâtre forum animé par trois comédiens de la compagnie Girondine DIGAME a donc été mis en place les 3 et 4 décembre 2020.

Après une prise de contact avec une des co-responsable de formation au cours d'un déjeuner, les trois comédiens ont pris en charge le groupe d'élèves. L'après-midi, ils leur ont présenté le théâtre forum, le déroulé du stage et les intervenants. Puis, ils ont recueilli les problématiques. Le lendemain matin, les jeunes SAPAT ont choisi les scénarii, écrit les saynètes et se sont entraînés au théâtre d'improvisation. Ils ont travaillé sur « Je voulais dire seul au monde » (scène familiale), « Comment faire pour comprendre les besoins de chacun », « Révélation : comment faire pour se faire entendre (attouchement sexuel beau-père) et le final « Plus jamais ».

La restitution publique s'est déroulée le 4 décembre après-midi à la salle des fêtes communale. Le public était composé des jeunes des deux classes de 3ème, d'une bonne partie de l'équipe éducative, du directeur et de Mme Elise RAFFIN.

Ainsi, les jeunes de 1ère SAPAT ont-ils mis en scène des situations difficiles et, avec les jeunes de 3ème, ont cherché ensemble des alternatives par le jeu du théâtre forum. L'action s'est achevée par un débriefing avec la classe de Bac Pro SAPAT puis avec la co-responsable de formation.

Il est indéniable que ces jeunes, tant les jeunes de bac pro que les 3ème, sont sortis très émus de cette expérience. Celle-ci a aussi permis d'apporter un regard mutuel empreint de davantage de bienveillance et un lien renforcé entre les élèves de la classe de 1ère SAPAT qui, encore aujourd'hui, montre une solidarité accrue, rarement atteinte. L'équipe éducative a également tiré un grand bénéfice de cette expérience tant pour son fonctionnement que pour le regard porté sur les apprenants. Elle est impatiente de pouvoir renouveler si possible cette expérience tellement riche.



BAC PRO CGEA :

La classe 2nde CGEA 2019-2020 rassemblait 22 jeunes dont 13 en option élevage bovin/caprin/ovin et 9 en option élevage équin. A la rentrée 2020 c'est 31 jeunes répartis sur deux classes qui rejoignent la MFR (une classe support bovin et une autre support équin). Même si l'année scolaire a été impactée à partir de la fin du 2ème trimestre par la crise sanitaire, nous avons pu profiter de différentes sorties comme la participation du salon national du mouton « Tech'ovin » où les élèves ont pu découvrir les métiers et pratiques associés à l'élevage ovin ainsi que du matériel agricole. Il a été organisé plusieurs visites dans des structures équestres comme l'hippodrome de la Teste ou l'élevage de Merlande, ou encore la participation au pointage bovin départemental viande et lait de l'édition 2020. L'évènement phare de cette promo a été le séjour à Paris de 2 jours : une aventure pour certains élèves qui n'avaient jamais eu l'occasion de visiter la capitale, ainsi que de beaux moments d'émotions et de partages durant le trajet, et un émerveillement devant le Sacré-Cœur de Montmartre et la Tour Eiffel. Le 2ème jour a été consacré au Salon de l'agriculture 2020, qui reste un souvenir mémorable pour chacun d'entre nous, et qui est un véritable intérêt tant pour leur ouverture culturelle que dans leur épanouissement professionnel.

Une classe bienveillante et soudée, des retours positifs malgré une continuité pédagogique difficile pour certains durant le confinement. De par leur motivation et passion, les élèves se sont accrochés et étaient actifs sur leurs lieux de stage malgré la situation particulière de cette année 2020.

La Formation Continue Agricole

Depuis le mois septembre 2020 une cinquantaine d'agriculteurs ont renouvelé leur certificat d'utilisation des produits phytosanitaires. Une vingtaine de Conseiller/vendeur ont été formés durant cette période. La MFR a déposé 8 programmes « Défi Emploi » qui visent à accompagner des salariés agricoles nouvellement embauchés.

Une formation Conduite en Sécurité a été proposée à la MFR de MONS (64), un Certiphyto à la MFR des Eglisottes (33), un certiphyto à la MFR de Périgueux (24), et trois journées à la MFR de Vayres (33).

Une journée de formation « optimiser les performances de son tracteur » en partenariat avec la FDCUMA 24 et financée par VIVEA a permis de former 8 professionnels et sera prochainement reconduite.

Une journée de formation « comprendre sa comptabilité autrement » en partenariat avec CERFRANCE Dordogne et financée par VIVEA a permis de former 7 agriculteurs.

Deux jours de formation « aromathérapie en exploitation d'élevage » en partenariat avec le GIE Zone Verte et un docteur vétérinaire, financés par VIVEA, ont permis de former 9 professionnels du secteur de l'élevage.

La MFR a accueilli dans ses locaux deux journées de formation Tronçonneuse avec un Consultant/Formateur indépendant et une journée recyclage SST pour des professionnels.

CAP Agent Polyvalent de Restauration / Production Service en Restauration :

La Session «A.P.R." Agent Polyvalent de Restauration 2020/2021 se compose de 14 jeunes en apprentissage, soit 5 filles et 9 garçons qui sont âgés de 17 à 24 ans.

La majorité réside sur le département de la Dordogne, les autres sur la Gironde. La totalité des jeunes sont internes durant les semaines de formation au CFA. Cette année, suite à la réforme du contenu du référentiel de cette formation CAP APR, tous ces jeunes apprenants se voient être les précurseurs quant à la réalisation d'un compte-rendu écrit appelé "Chef-d'œuvre" passerelle qui sera une



démarche qui s'appuiera sur des connaissances et savoir-faire d'une spécialité, travaillés tout au long du cursus. Ce travail réalisé en binôme, sera la réalisation qui marque l'achèvement de la formation de l'apprenti, soit un accomplissement qui témoigne des talents et des compétences acquis jusqu'à l'examen.

Ainsi, tous ces jeunes présenteront ce chef-d'œuvre sous forme de carnet de route intégrant à la fois la fiche recette, produits emblématiques du pays, capitale, lieux célèbres..., chaque recette sera réalisée par chaque jeune et sera servie en dégustation pour la journée de la réunion collective de fin d'année au CFA.

Enfin, ce Chef-d'œuvre fera l'objet d'une évaluation à l'oral mais il n'est pas une unité certificative du diplôme.

Malgré la crise sanitaire des visites se sont réalisées.

Le Jardin Maraîcher de Chenaud : découverte d'une production de produits biologiques labellisé d'une certification ECOCERT (garantie d'une production biologique) utilisation d'engrais naturel tel le fumier de poule, aucun pesticide utilisation de filet anti-insectes... Les jeunes ont découvert une biodiversité des produits cultivés avec une quarantaine d'espèces de légumes tout en y alliant une faune variée. Vente au détail directe sur place aux particuliers et professionnels afin de favoriser les circuits-courts.

La cuisine centrale du CHU de Vauclaire à Montpon représentée par Monsieur DUBOST. Visite des cuisines, ainsi que de la serre officinale et du jardin botanique.

La session CAP-PSR 1 Production et service en restauration 2020/2021 se compose de 12 apprentis, soit 2 filles et 10 garçons dont la quasi-totalité sont internes durant les semaines de formation à la MFR.

Dans le cadre de leur formation ils doivent réaliser leur Chef-d'œuvre qui s'appuiera sur des connaissances et des savoir-faire dans leur spécialité, ce travail s'étend sur les deux années de leur cursus et aboutira à l'achèvement de leur formation d'apprenti sous la forme d'une présentation devant leurs parents, éducateurs, tuteurs et maîtres d'apprentissage.



Le thème du chef-d'œuvre s'inscrit pour cette session dans une démarche écoresponsable qui s'articule sur plusieurs aspects :

Visite d'un jardin Maraîcher fournisseur d'une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne).

- Comprendre les enjeux du tri des déchets (réalisation d'affiches en 3 dimensions).
- Visite de la cuisine centrale du CHU de Vauclaire à Montpon-Ménéstérol.
- Travail sur la ressource en eau potable.
- Production de fiches techniques écoresponsables, (et présentation en fin de cursus sous forme de buffet).
- Travail sur l'image de l'entreprise.

CAP Cuisine / Service :

En Première année CAP 2021/2022 nous comptons 15 jeunes et 14 jeunes en 2ième année CAP. Plusieurs d'entre eux non pas retrouvé le chemin de l'apprentissage en raison de la situation sanitaire. Ils gardent pourtant le cap et montrent de la motivation les semaines au CFA, « c'est leur bouffée d'oxygène ». Les premières années ont entamé leur formation par une journée de cohésion qui s'est révélée riche en émotions. Ils ont également participé à l'élaboration et au service du repas de Noël, moment convivial où chacun a pris plaisir à partager et s'amuser. Dans le cadre du chef d'œuvre, ils ont rencontré Kevin Castagna (artiste compositeur/interprète/ musicien) afin d'élaborer une chanson sur des rythmes de bruits de cuisine et de salle. Ce chef d'œuvre s'annonce prometteur.



Les apprentis de deuxième année, quant à eux, ont terminé leur première année sur la continuité pédagogique à distance. Ils ont envoyé leur production et leur vidéo à leur formateur qui ont ainsi pu le partager sur les réseaux sociaux afin de valoriser leur travail. Ils ont validé leur SST au sein de la maison en fin d'année 2020. Pour leur journée de cohésion, ils ont pu visiter la brasserie Dobra située à Servanches, et découvrir le marché de Ribérac, ce fut l'occasion de découvrir les produits du terroir et du territoire du Ribéracois. Les examens blancs ont eu lieu au mois de février juste avant leur voyage de fin d'étude dans le Périgord noir, à la MFR de Salignac.

BAC PRO Cuisine et CSR :

Les 3 promotions de baccalauréat professionnel Cuisine et Commercialisation et Service en Restauration se sont retrouvées pour une matinée cohésion en début d'année (11 septembre) autour d'activités sportives, de détente et d'échanges en compagnie de leurs formatrices référentes et de Fred leur formateur de sport. Sous le signe du partage, de l'échange, les apprentis se sont retrouvés sur des activités telles que le concours de Mölkky, le jeu du foulard (le vrai) et enfin le photolangage.

Avec la réforme des lycées professionnels, les apprenants doivent réaliser un chef d'œuvre. Les bac pro 2ème année ouvrent la voie à ce nouvel apprentissage.

Avec Mme Eloy leur formatrice, ils ont choisi de réaliser un projet de lutte contre le gaspillage avec une dimension de solidarité.

Avant de mettre en œuvre ce chef d'œuvre, plusieurs activités sur ces mêmes thèmes ont et vont voir le jour. Les activités, déjà réalisées, ont été dans un premier temps la rencontre avec deux responsables le 14 octobre 2020 qui sont venues rejoindre les apprenants à la MFR du Ribéracois sur le site de Siorac. Elles ont présenté leur association et leurs actions. A leur tour, les apprentis ont expliqué l'objectif de leur chef d'œuvre. Suite à cette entrevue, ils ont décidé de collecter des jouets, des livres pour les remettre au Resto du Cœur à l'occasion de Noël.

Deuxième activité liée à l'éco-citoyenneté, les apprentis, Amanda Eloy et Lucile Galinat sont allés à la rencontre des bénévoles de l'association ressourcerie du Tricycle Enchanté près d'Agonac le 12 janvier 2021. Leur objectif principal est de lutter contre le gaspillage et de montrer qu'il est possible de consommer autrement.

La troisième activité à venir est la rencontre avec le Directeur du centre Leclerc de Ribérac pour échanger avec lui sur la politique de développement durable et la gestion des stocks et des invendus.



Habilitation de Service Public : Titre Professionnel Serveur En Restaurant :

Les titres professionnels serveurs sont entrés en formation le 16 novembre 2020. Le groupe est composé de huit jeunes adultes en formation, soit trois filles et cinq garçons ; Ils sont âgés de 16 à 20 ans. Ils habitent tous le département 24. Les stagiaires de cette formation sont tous des anciens apprentis, élèves de la Maison Familiale et Rurale du Ribéracois. (Trois changements d'orientation, quatre ruptures de contrat, un ancien titre pro qui n'avait pas finalisé sa formation).



Le groupe présente un vif intérêt pour la formation. Ils sont dynamiques et motivés. Durant les premières semaines une journée d'intégration a eu lieu où ils ont pu profiter d'une visite au château le Raz. Ils se sont bien intégrés au sein des autres groupes sur la vie résidentielle comme lors de travaux pratiques en mixité. De novembre à décembre, ils ont participé à l'ensemble des travaux pratiques avec entre autre les prestations de Noël et le repas des Directeurs de MFR de Dordogne.

Les stagiaires ont participé au module transversal SST (Sauveteur, Secouriste du travail) la dernière semaine de novembre. Deux l'ont obtenu, trois avaient déjà le diplôme et trois ne l'ont pas obtenu.

Une grosse déception car ils ne peuvent pas, à ce jour, appliquer ce qu'ils ont appris sur un lieu de stage dans le milieu de la restauration. Cependant, 3 semaines de stage ont eu lieu dans des milieux professionnels différents et variés. Certains ont été en stage en boulangerie, d'autres en vente dans des magasins alimentaires (Biocoop, marchés fermiers, grande surface) et en production et abattage de canards chez Mr Havard.

Nous remercions l'ensemble des partenaires du territoire qui nous ont permis de leur faire découvrir leur métier et leur apporter de nouvelles connaissances.

Vie résidentielle / Animation

Malgré la crise sanitaire, l'équipe a exprimé la volonté de maintenir les activités de soirée (veillées, animation) Avec des protocoles sanitaires rigoureux de nombreuses activités ont pu être réalisées telles que :

- Scrabble géant des classes à Vanxains.
- Construction de tours en bois en équipe sans toucher les matériaux.
- Réalisation de poteries à l'aveugle.



Qualité

A noter que depuis novembre 2020 la MFR du Ribérais est certifié par le référentiel national QUALIOPi avec un audit de 2 jours sur les 2 sites n'ayant fait apparaître aucune non-conformité majeure ou mineure.



Enquêtes Insertion Professionnelle

Elèves sortis en juin 2020

BAC CGEA

BEPA SAP

CAP APR

CAP
Cuisine/Service

BAC PRO
Restauration

16

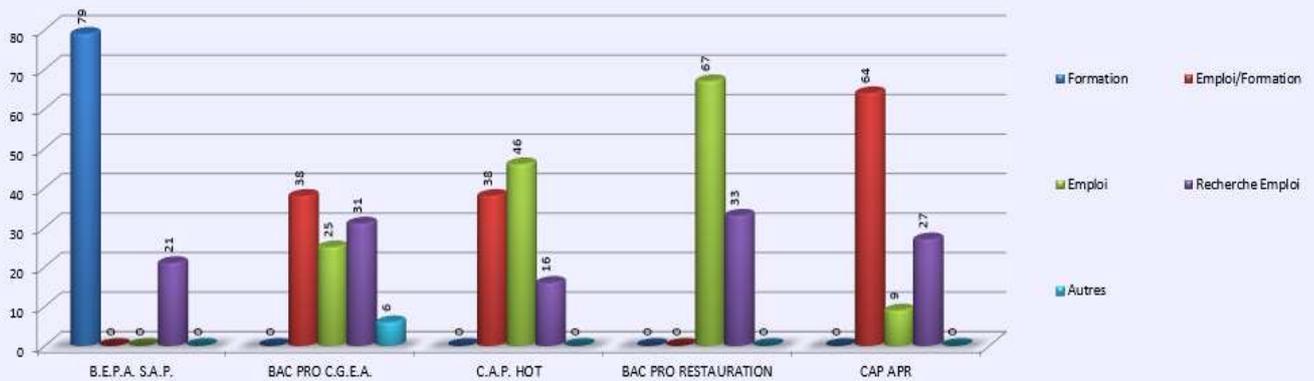
14

11

13

9

Elèves sortis en Juin 2020
Situation au 01/04/2021



Elèves sortis en juin 2017

BAC CGEA

BEPA SAP

CAP APR

CAP
Cuisine/Service

BAC PRO
Restauration

14

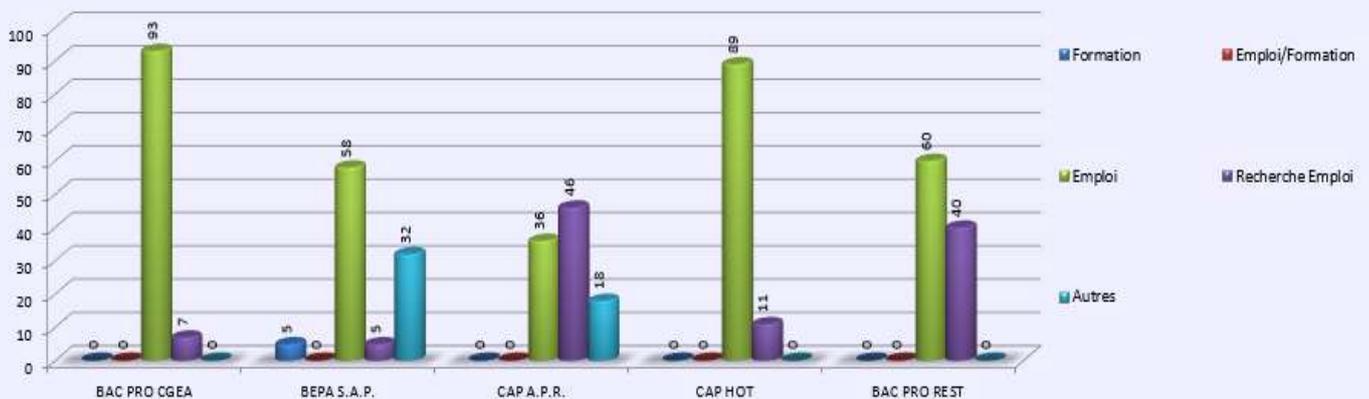
22

11

9

10

Elèves sortis en Juin 2017
Situation au 01/04/2021



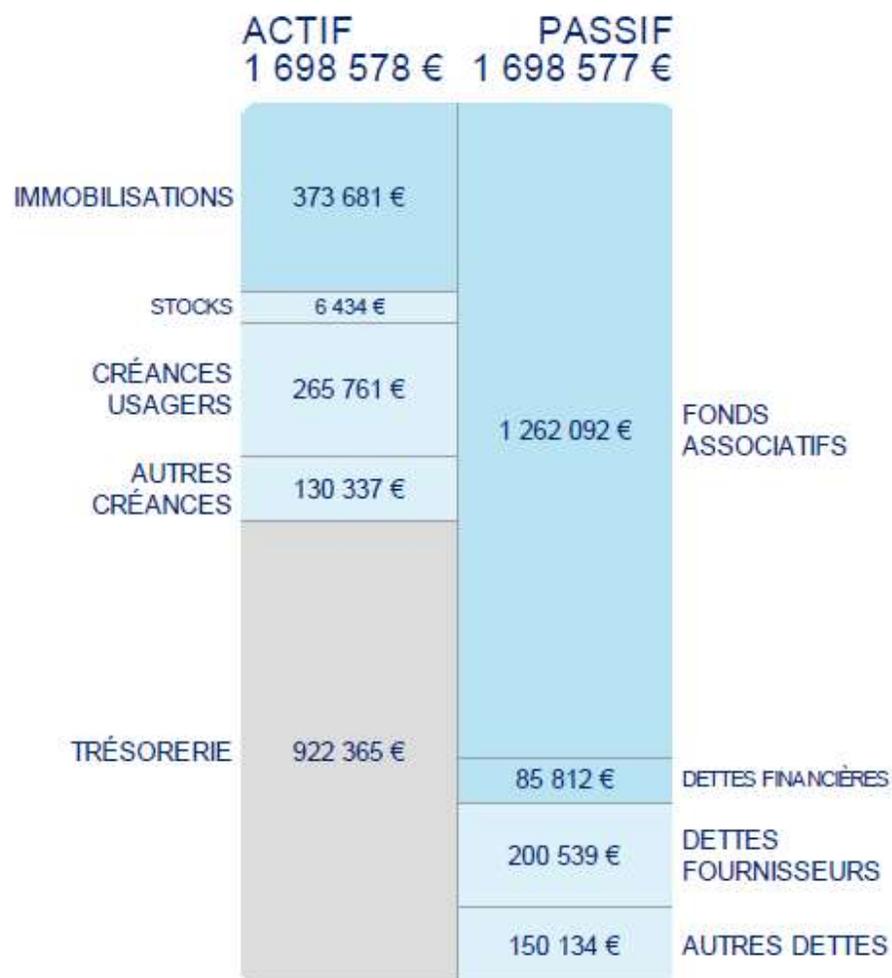
Rapport financier

Compte de résultat 2020

	2017	2018	2019	2020	2021
	Total	Total	Total	Total	prévi
Charges d'exploitation					
60 Appro – Stocks	189 198	200 078	192 950	152 209	198 500
60 Fournitures	54 562	57 004	62 181	58 329	61 500
61-62 Autres	377 447	451 331	467 674	351 427	385 000
63 Impôts et taxes	29 033	30 132	36 274	30 085	31 330
64 Salaires + charges	1 170 354	1 130 281	1 179 045	1 123 454	1 130 000
68 Amortissements+doute	120 054	103 147	78 406	97 064	98 000
65 Pertes + cotisations	55 990	83 772	62 789	60 174	63 500
Total	1 996 638	2 055 745	2 079 319	1 872 743	1 967 830
Charges financières					
66 Intérêts des emprunts	2 359	1 807	1 176	763	1 300
Charges exceptionnelles					
67 Sur exercices ant.	3 131	4 657	38 222	14 407	15 000
Total Charges	2 002 128	2 062 209	2 118 717	1 887 912	1 984 130
Résultats	1 393	197 815	239 989	238 023	-
	2017	2018	2019	2020	2021
	Total	Total	Total	Total	Prévi
Produits d'exploitation					
70 Production vendue	25 226	25 674	24 330	10 288	10 250
70 Prestation services	566 999	583 529	612 427	992 203	972 880
72 Production immobilisée					
74 Ministère Agri	715 118	745 827	739 915	759 203	745 000
CFA	319 538	437 324	308 527	-	
Taxe Apprentissage	34 602	54 250	338 426	68 010	28 500
Autres subventions	210 733	195 388	176 473	90 351	105 000
75 Autres	7 268	8 697	6 997	7 564	7 000
78-79 Reprise et transferts	68 419	81 188	51 570	58 513	53 800
Total	1 947 903	2 131 877	2 258 665	1 986 132	1 922 430
Produits financiers					
76 Produits financiers	4 062	5 123	6 140	1 131	1 200
Produits exceptionnels					
77	51 556	123 024	93 901	138 672	60 500
Total Produits	2 003 521	2 260 024	2 358 706	2 125 935	1 984 130

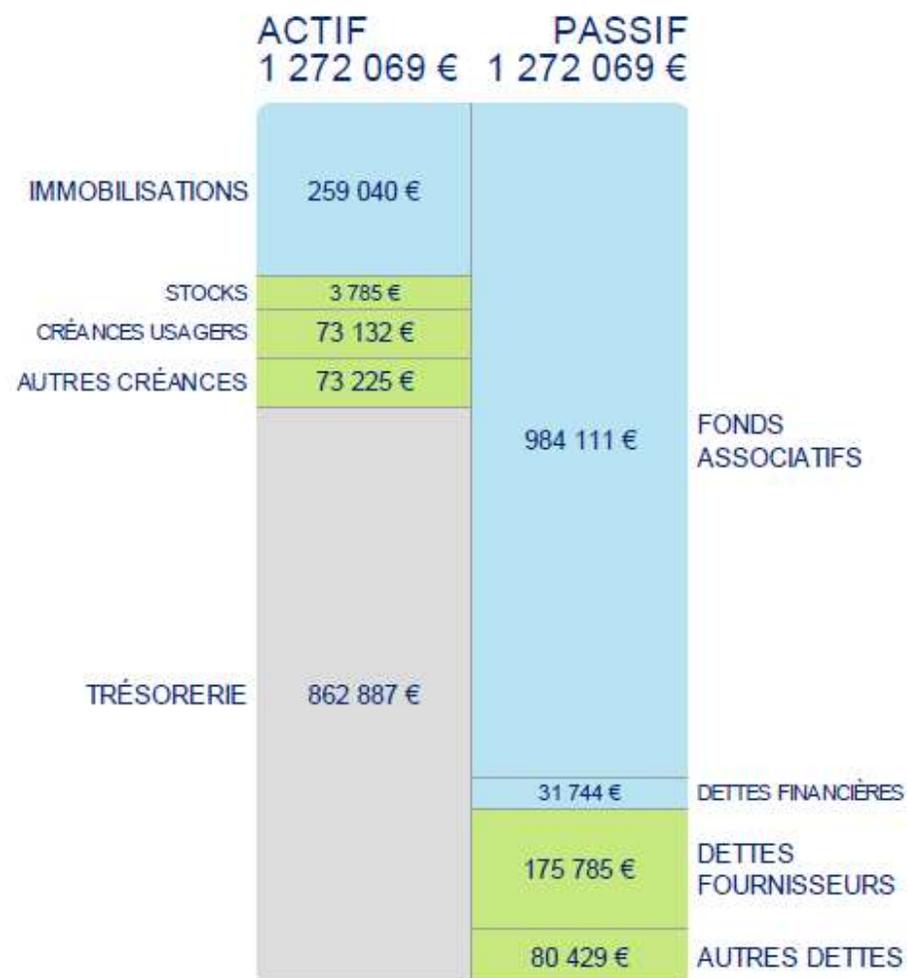
Le Bilan :

BILAN AU 31/12/2020



FONDS DE ROULEMENT 974 223 €
 BESOIN EN F.R. 51 859 €
 TRÉSORERIE 922 364 €

BILAN AU 31/12/2019



FONDS DE ROULEMENT 756 815 €
 EXCÉDENT EN F.R. 106 072 €
 TRÉSORERIE 862 887 €

L'alternance
PRENDRE MFR
SON **AVENIR**
EN **MAIN !**

ÉLECTIONS



RENOUVELABLES :

ROUSTEAU-GUILLOT Anne Marie

BARDON Jean Michel

GILLET Pascal

CANDIDATS :

ROUSTEAU-GUILLOT Anne Marie

BARDON Jean Michel

GILLET Pascal

MANCEL Erick coopté le 24 mars 2021

BOUTHIER Roland coopté le 24 mars 2021

DEMISSIONNAIRE

GRAVIGNY Stéphanie

Rapport d'orientation

A l'issue de cette année « spéciale » où la crise sanitaire est passée par le Ribéracois, j'ai une première pensée pour les élèves et les membres de l'équipe qui ont été touchés par le Covid. Je tiens également à préciser que je suis fier de l'adaptation de tous les acteurs de notre Association qui ont su se mobiliser pour assurer en ces tristes circonstances la continuité de la vie associative, la continuité pédagogique et surtout la continuité du lien qui nous unit aux jeunes et familles qui ont fait le choix de l'alternance à la Maison Familiale du Ribéracois.

Nous mesurerons avec le temps les impacts de cette crise mais notre Association doit aujourd'hui regarder vers l'avenir. L'avenir se met déjà en œuvre dès aujourd'hui, conformément à notre projet d'association. De nombreux projets sont déjà bien avancés.

-Le centre d'hébergement de Siorac est fonctionnel, c'est une belle réussite au service des jeunes et l'illustration forte du partenariat avec nos amis de la CCPR.

-A Vanxains un plan de réhabilitation des bâtiments se met en œuvre avec la Municipalité, le partenariat a déjà permis la réalisation d'un City Stade.

-L'ouverture de la classe de terminale SAPAT est acquise pour la rentrée 2021, c'est le résultat d'un gros travail de l'équipe, du Conseil d'Administration et de nos partenaires des autres MFR de Dordogne, la Fédération Territoriale 24/87 et la Fédération Régionale.

Notre projet d'association, il va falloir commencer à le réécrire à la lumière des nouveaux enjeux tels que la qualité, la prise en compte de la responsabilité sociale de notre association, les réformes de l'apprentissage et de la formation professionnelle, les mutations de nos territoires, sans perdre **de vue nos valeurs et nos ambitions c'est à dire :**

- l'accompagnement spécifique de nos publics vers une réussite individuelle et collective grâce à l'alternance.
- Le travail vers l'autonomie des jeunes, de la citoyenneté et la responsabilité par la formation, les stages et le vivre ensemble.
- l'offre d'un accueil de qualité dans un cadre structurant et sécurisant.
- l'ouverture des jeunes sur le monde par les mobilités nationales et internationales.
- la participation au développement de notre territoire .

Notre action, nous ne la mènerons pas seuls, nous sommes entourés de partenaires avec qui nous partageons ces valeurs de promotion de notre territoire et des gens qui y vivent. Ces partenaires c'est d'abord notre réseau de maîtres de stages qui travaille chaque jour à nos côtés la formation professionnelle de nos 280 jeunes, apprentis et stagiaires de la formation continue (J'ai une pensée particulière pour nos maîtres de stage des formations restauration et Service aux personnes particulièrement touchés par cette crise), nos partenaires ce sont les collectivités locales comme les municipalités de Vanxains, de Siorac de Ribérac et la Communauté de Communes du Périgord Ribéracois. Ce sont aussi nos partenaires du Comité Local École Entreprise, le club entreprises du Ribéracois avec qui nous œuvrons pour le rapprochement de l'école avec le monde de l'entreprise sur notre territoire.

Je veux affirmer qu'il y'a une place pour tous à la MFR et que la dynamique particulière les moyens mis en œuvre avec le soutien de l'état et le CRFPH pour accueillir des publics en situation de handicap en mixité sur toutes les sections sera maintenue. C'est aujourd'hui plus d'une vingtaine de jeunes qui ont pu trouver au sein de notre CFA une solution de formation en apprentissage.

Je veux maintenant remercier l'ensemble des bénévoles actifs et membres du Conseil d'Administration, et leur témoigner ma reconnaissance pour leur engagement fort dans la dynamique associative. Mes remerciements vont à nouveau à toutes les équipes, les formateurs, les animatrices, les services de restauration et de vie résidentielle, les services administratifs qui, chaque jour, travaillent pour la réussite, le bien-être et la promotion des jeunes de la MFR du Ribéracois.

Jean-Paul MUSSET
Le Président

La presse parle de nous :



Les jeunes de la MFR de Vanxains ont été très intéressés par certaines facettes de cette profession. © Crédit photo : Photo Bernard Gillibert

Par Bernard Gillibert
Publié le 10/10/2020 à 3h56

S'ABONNER



Les jeunes de la maison familiale rurale (MFR) du Ribéracois à Vanxains ont reçu la visite de militaires du peloton de surveillance et d'intervention...



Huit maîtres de stage ont participé aux tests. © Crédit photo : Photo Bernard Gillibert

Par Bernard Gillibert
Publié le 22/12/2020 à 4h09

S'ABONNER



Mercredi 16 décembre, c'était au tour des maîtres de stage de la Maison familiale rurale (MFR) du Ribéracois d'être en formation. En effet, suite à un partenariat entre la MFR et la Fédération des...



📷 Le Bepos de Siorac-de-Ribérac, peu avant son ouverture en décembre 2019. © Crédit photo : Photo archives Jean-Louis Savignac

Par Jean-Louis Savignac
Publié le 23/12/2020 à 3h49

S'ABONNER



Le Bâtiment à énergie positive (Bepos) de Siorac-de-Ribérac est lauréat du prix régional Construction bois Nouvelle-Aquitaine. Il a obtenu le premier prix dans la catégorie Travailler, accueillir. Le jury a délibéré fin novembre...