

Ouvrons
les champs
des possibles



LYCÉE
LA TOUCHE

www.lycee-latouche.fr



Ouvrons les champs des possibles



ÉTABLISSEMENT PRIVÉ SOUS CONTRAT
AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU LYCÉE



@lyceelatouche



lycee_la_touche



www.lycee-latouche.fr

SOMMAIRE

Le Parcours de Formation	p 4
4ème 3ème Agricole	p 6
CAP Métiers de l'Agriculture	p 8
BAC Pro CGEA	p 10
BAC Pro CGEA par apprentissage	p 12
BAC Pro Services	p 14
BAC Pro Conseil Vente	p 16
2de Générale et Technologique	p 18
BAC Technologique STAV	p 20
BAC Général	p 22
BTSA DATR par apprentissage	p 24
BTSA ACSE par apprentissage	p 26
BTSA Agronomie Cultures Durables	p 28
BTSA Productions Animales	p 30
BACHELOR par apprentissage	p 32
Options - Sections	p 34

Une équipe pluriprofessionnelle	p 42
La Vie Scolaire	p 45
L'Internat	p 46
La Pastorale	p 49
L'Accompagnement des élèves	p 51
La Touche Locale, Vente directe	p 53
L'Exploitation Agricole	p 54
Le Centre Équestre	p 57
L'origine des élèves	p 59
Lignes de Cars	p 61
Organigramme	p 62
S'inscrire au Lycée La Touche	p 64

Responsables de rédaction : Nicolas Jehanno, Mireille Josse Sébastien Mary.
Maquette et Mise en page :
©CIBLES ET COM, agence de communication à Ploërmel.
Impression : IOV ARRADON. Tirage 2500 exemplaires
Crédit Photos :
Lycée La Touche, A. Bertrand, JF Guillon, M. Le Duin, Istock.

EDITION JANVIER 2024



CONSTRUISONS
ENSEMBLE,
INNOVONS
ENSEMBLE,
TRAVAILLONS
ENSEMBLE.



Le lycée La Touche n'est pas seul, mais fait partie du réseau de l'enseignement catholique (Tutelle Mennaisienne, DDEC, CNEAP...).

Le lycée est également en relation très étroite avec le monde agricole, industriel et les instituts. Nous **apportons notre contribution à l'évolution de la société**, en étant à l'écoute des jeunes, des familles et des entreprises.

En étroite collaboration avec la DDEC et le soutien du conseil départemental du Morbihan, nous sommes en mesure de répondre aux difficultés que rencontrent les jeunes d'où la présence d'une assistante sociale et d'une psychologue au sein de l'établissement.

Notre volonté est aussi de faire respecter les valeurs de la république : Egalité, Liberté, Fraternité, et de mettre en œuvre la doctrine sociale de l'Eglise.

Bonne lecture à tous.

Pierre CAMENEN
Président de l'Association de Gestion

CONSEIL DE DIRECTION



Vous allez découvrir la nouvelle brochure de l'établissement.

Tout d'abord, je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de cette nouvelle édition.

À travers celle-ci, vous pourrez découvrir la vie de l'établissement, les formations et le travail de plus de 150 salariés au service des jeunes depuis près de 115 ans.

Plus de 1000 jeunes viennent chaque jour se former dans les filières proposées **de la quatrième au bac +2** par voie scolaire et par apprentissage. Des propositions sont également faites en formation continue.

L'établissement dispose de nombreux plateaux techniques (exploitation agricole, pôles agronomie-agroéquipement, centre équestre, laboratoires, ...) pour former les jeunes sur place de façon concrète aux enjeux de leur métier de demain.

Des options et sections sportives et culturelles permettent également aux élèves de s'épanouir en valorisant d'autres compétences.

Le lycée La Touche continue de développer son offre de formations. Le but est de relever les défis collectifs de demain avec le soutien de nos différents partenaires.

Bonne lecture à tous.

Nicolas JEHANNO, Chef d'établissement

Nicolas JEHANNO,
Christophe LEBRET,
Yohann BLANDEL,
Florence OGER,
Lydia DANET,
Jean-Noël PINATEL,
Sébastien MARY.

HORAIRES DES COURS

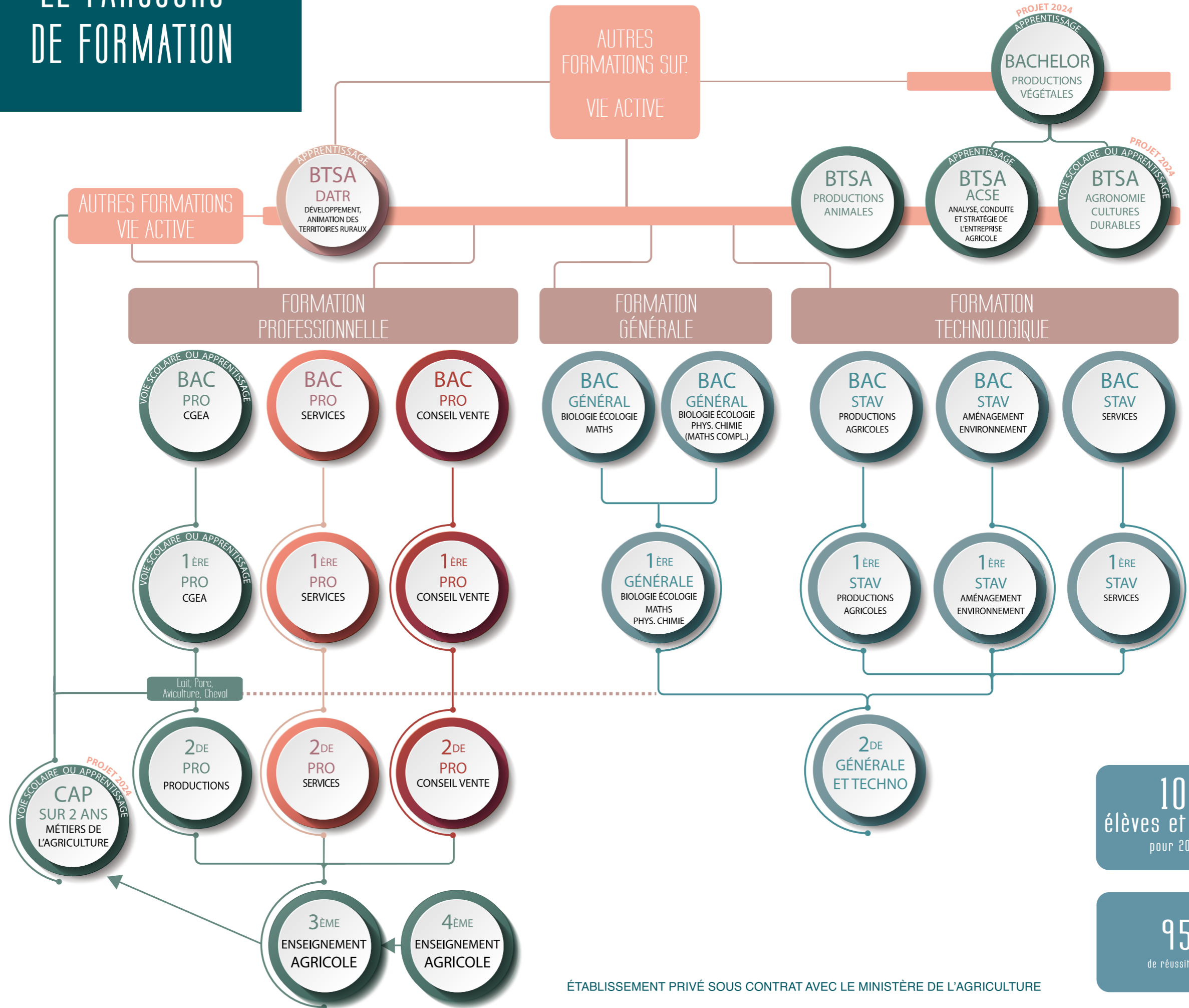
Semaine continue du lundi au vendredi

Horaires journaliers :

- Début des cours 8h20 (sauf le lundi 9h15)
- Accueil dès 8h.
- Fin des cours 16h25 (sauf le vendredi 16h20)
- Restauration de 12h15 à 13h20

Horaires du mercredi :

- Fin des cours à 12h15 pour les 4^{èmes}, 3^{èmes}, le CAP Agricole et les filières professionnelles. Sauf Options.
- Fin des cours à 16h25 pour les autres classes.



1003
élèves et étudiants
pour 2023-2024

95 %
de réussite sur 5 ans

6

4^{ÈME} 3^{ÈME}
DE L'ENSEIGNEMENT
AGRICOLE

OBJECTIFS

- Réconcilier les élèves avec l'école
- Amener les élèves à se réinvestir dans les études en général grâce à une pédagogie de projet
- Valoriser les élèves et leur permettre de se projeter dans le futur
- Préparer au DNB (Diplôme National du Brevet)

POUR QUI ?

En 4^{ème} de l'enseignement agricole :
Pour les élèves sortant de 5^{ème} ou 4^{ème} de collège d'enseignement général et de 5^{ème} ou 4^{ème} SEGPA (Section d'enseignement général professionnel adapté).

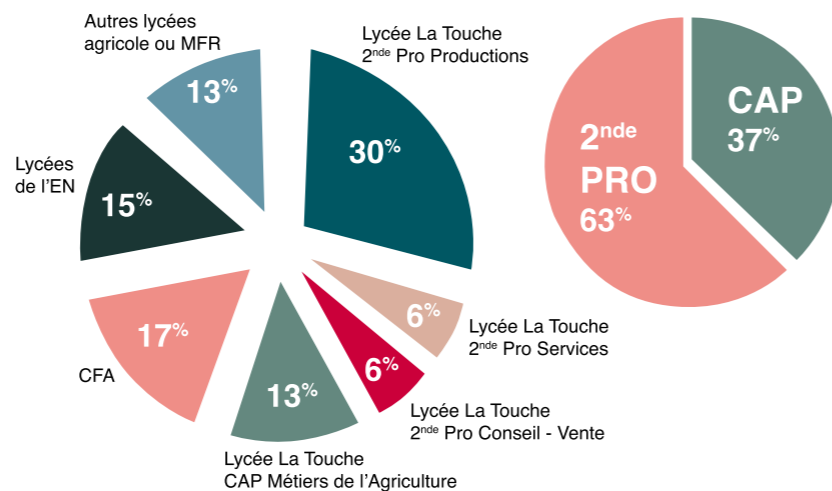
En 3^{ème} de l'enseignement agricole :
Pour les élèves sortant de 4^{ème} de collège d'enseignement général, ou 4^{ème} de l'enseignement agricole.

PÉDAGOGIE

La pédagogie de l'action et de la découverte :
Un temps d'accueil pour la découverte de leur nouvel environnement. Réalisation de projets par classe entière, projets liés à la vie professionnelle, sociale et culturelle.
Une sortie en VTT toutes les 3 semaines en 4^{ème} pour découvrir le monde végétal, animal et de l'entreprise. Travaux pratiques sur l'exploitation du lycée et dans les ateliers fer, bois et mécanique vélo.
3 semaines de stage en 4^{ème}
2 semaines de stage en 3^{ème}.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	4 ^{ÈME}	3 ^{ÈME}
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	19h30	22h30
Français	3	4
Anglais	2	2
Histoire - Géographie Enseignement moral et civique	2	3
Maths	3	4
Education Physique et Sportive	3	3
Education Socio Culturelle	2	2
Techno de l'informatique et multimédia	1	1
Biologie - écologie (dont éducation santé)	2	2
Physique - Chimie	1,5	1,5
ENSEIGNEMENTS PRATIQUES INTERDISCIPLINAIRES	7h	5h30
Thème animal	2	1,5
Thème plante	2	1,5
Thème matériaux fer	1	1
Thème matériaux bois	1	1
Thème mécanique VTT	1	
Thème vente		0,5
LES PLUS	4h30	3H
Accompagnement personnalisé	4,5	3
Vie de classe RHC		
Devoirs surveillés		
Permanence		
TOTAL	31 h	31 h

ORIENTATION FIN 3^{ÈME}



ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF

L'accompagnement éducatif et le développement de l'autonomie au cœur de la formation :

- Accompagnement individuel par le professeur principal sur l'intégration, l'organisation dans le travail personnel, la recherche du stage, l'orientation....
- Accompagnement personnalisé par ½ groupe pour une remédiation et un approfondissement des disciplines de base, à raison d'une heure hebdomadaire.
- Développement de l'autonomie et de la confiance en soi à travers des projets de classe pluridisciplinaires où l'élève est responsabilisé individuellement.



Séjour découverte des lieux de mémoire en Normandie



Opération nettoignons la nature en 3^{ème}



Atelier Bois



Fresque sur un mur de la bergerie, réalisée par les élèves de 4^{ème} avec le graffeur François Kernén en ESC



Atelier éco-pâturage ovin en 3^{ème}



Fabrication de jus de pomme en 4^{ème}



Atelier Fer



Changement de la bâche d'un des tunnels de l'atelier maraîchage des 4^{èmes} 3^{èmes}



OBJECTIFS

Obtenir en 2 ans un diplôme de niveau V (CAP Agricole) ouvrant sur :

- BAC PRO
- Formation à l'installation
- Insertion professionnelle comme salarié agricole (ouvrier qualifié de l'agriculture)

Une pédagogie adaptée pour des jeunes en difficulté scolaire pour :

- Réconcilier l'élève avec la formation scolaire et professionnelle
- Valoriser l'apprenant par ses aptitudes techniques et son sens pratique
- Développer chez les jeunes leurs capacités pratiques et physiques, leur sens de l'observation et leurs aptitudes relationnelles



MODALITÉS D'EXAMENS

80% | 20%

CONTRÔLE CONTINU | ÉPREUVES TERMINALES

60% du temps

Enseignement à dominante professionnelle

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	CAP 1	CAP 2
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	11h30	10h30
Français	1,5	2
Mathématiques	2	1,5
Histoire - Géo	1	1
Education Socio Culturelle	1	0
Anglais	1	1
Informatique	1	1
Education Physique et Sportive	2	2
Soutien Perfectionnement	2	2
PRÉPARER L'INSERTION PRO	19h30	20h30
Biologie Ecologie	0,5	0,5
Physique Chimie	0,5	0,5
Economie Gestion	2	1
Agroéquipement	3,5	3,5
Zootecnie (Lait + Porc)	8	8
Pluridisciplinarité	3	3
Soutien Perfectionnement	1	3
Vie de Classe/Accompagnement	1	1

STAGES

Les périodes sont réparties tout au long des 2 années de formation, soit **douze semaines** en exploitations ruminantes et porcines (ou avicoles*), afin de maîtriser la conduite de l'élevage laitier ou viande, la conduite des cultures fourragères et l'utilisation des matériels agricoles.

Grâce à cette répartition, l'élève suit la vie d'un élevage aux différentes saisons. Il est amené à acquérir de plus en plus d'autonomie : traite, alimentation, interventions simples sur les animaux, travaux du sol et des cultures, entretien des bâtiments et du matériel. Le jeune doit être polyvalent et capable d'utiliser le matériel agricole.

(*si > 6 élèves)

Stage Ruminant

A raison d'1 semaine par mois pour améliorer le lien entre la formation au lycée et l'expérience en stage, ce stage permet au jeune de mieux s'adapter à l'exploitation qui l'accueille.

Stage Porc ou Volaille (*)

En fin de 1^{ère} année pour donner à l'élève la capacité d'intervenir ponctuellement dans un atelier porc naisseur-engraisseur ou avicole*.

6h/semaine

Observations et Travaux Pratiques sur l'exploitation agricole du lycée

Trois plages horaires de 2h/sem., ce qui permet de réaliser des chantiers « grandeur nature »

3h/semaine

Visites professionnelles et Ateliers pluridisciplinaires

Les élèves sont en activité sur un thème qui regroupe plusieurs disciplines

4h/semaine

Soutien et Perfectionnement

Exercices différenciés pour la poursuite d'études ou aider les jeunes en difficulté

PRODUCTIONS RUMINANTS



Les élèves participent aux travaux d'élevage, soins et alimentation des animaux, calcul de quantités, contrôle de croissance...

PRODUCTIONS PORCINES ou AVICOLES (*)



Les élèves participent à des contrôles de croissance, à l'identification des animaux, la réalisation des inséminations, les soins...

(*si > 6 élèves)

PRODUCTIONS VÉGÉTALES et UTILISATION DE MATÉRIELS



Les élèves labourent, passent le cover-crop, le canadien, la herse, sèment des céréales... et participent aussi à l'entretien des bâtiments et du matériel.



OBJECTIFS

La formation **Bac Pro CGEA** (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) prépare l'élève aux métiers de l'agriculture (salarié agricole, chef d'exploitation,

technicien,...). Le Bac Pro permet la poursuite d'études, il est complété par un BTS.



2^{DE}
PROFESSIONNELLE PRODUCTIONS

TP sur les ateliers, 4h/sem
6 semaines de stage
6 journées thématiques agricoles et culturelles

1^{ÈRE}
BAC PRO CGEA

TP et Actions pro sur les ateliers
8 semaines de stage (dont stage à l'étranger)
1 semaine d'Approche Globale
1 projet collectif

Terminale
BAC PRO CGEA

TP sur les ateliers
6 semaines de stage
Temps d'accompagnement hebdomadaire au dossier de stage
1 projet artistique



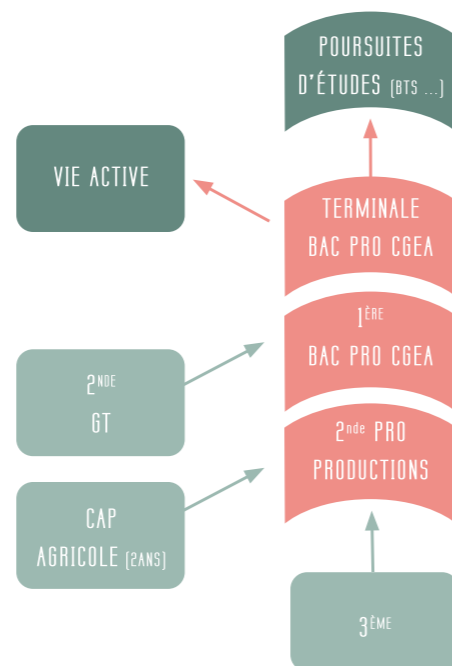
DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	15h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	15h
Agronomie	3
Zootéchnie	5
Economie Gestion	4
Agroéquipement	2
Soutien, Méthodologie, Orientation.	1

DES TEMPS D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF ET INDIVIDUEL

Des heures de soutien et de méthodologie pour faciliter l'apprentissage.

Un suivi individualisé des stages et des dossiers de stages.

POURSUITE DES ÉTUDES



LA 2^{DE} PROFESSIONNELLE PRODUCTIONS

Acquérir les bases, privilégier la pratique

- Un emploi du temps alliant un enseignement professionnel et général pour renforcer les connaissances indispensables (français, maths, histoire-géo, anglais ...)
- Acquérir les bases de la pratique professionnelle lors des travaux pratiques sur les ateliers de l'exploitation du lycée et lors des stages
- Acquérir des connaissances techniques solides (lait, porc, équin, aviculture, cultures)
- Temps de méthodologie et de remédiation
- Apprentissage à la conduite du tracteur
- Formation à la santé et à la sécurité au travail



LA 1^{ÈRE} ET TERMINALE

Préciser son projet professionnel et s'ouvrir à la diversité des pratiques

- Des semaines « projets » : L'approche globale d'une entreprise agricole, projet collectif
- Des activités professionnelles hebdomadaires : TP sur les ateliers, visites, interventions de professionnels
- Approfondir ses connaissances dans une production ou s'ouvrir à une autre production grâce au MAP (2h/sem en terminale)
- Ouverture à l'international avec 4 semaines de stage Erasmus



S'impliquer dans les projets et les concours

- Salon Ohhh la vache
- Salon TIEA (Trophée International de l'Enseignement Agricole)
- Concours Young breeders
- Concours de pointage bovin
- Opération « 10 de Conduite Agricole »



S'investir dans un projet culturel

- Création de photos-peintures : Les élèves revisitent des grands classiques de la peinture et les transposent dans leur cursus agricole. Cela devient de « l'Artgricuture »
- Revisiter des pratiques artisanales en photos et en art plastique



12

BAC PRO CGEA

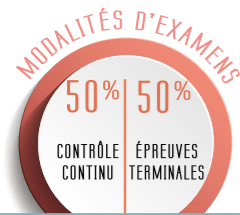
CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE AGRICOLE

APPRENTISSAGE

1^{ÈRE} - TERMINALE

OBJECTIFS

- Préparer l'apprenti(e) à la responsabilité de chef d'exploitation agricole ou de salarié(e)
- Permettre la poursuite d'études (BTSA, CS, ...)



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	16h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DONT TRAVAUX PRATIQUES 7h	19h



BAC PRO CGEA APPRENTISSAGE

13



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être issu(e) d'une classe de 2^{nde} générale ou professionnelle
- Être titulaire d'un CAPA, CAP
- Être âgé(e) de 16 à 29 ans
- Signer un contrat d'apprentissage
- Satisfaire aux tests de positionnement et à l'entretien de motivation

POURQUOI CHOISIR L'APPRENTISSAGE ?

- Acquérir une qualification (diplôme de niveau IV) tout en développant une expérience professionnelle
- Valoriser les apports théoriques sur le terrain
- Donner du sens à son parcours grâce aux retours sur expériences réguliers
- Obtenir un statut de salarié(e) rémunéré(e) (% du SMIC en fonction de l'âge et de l'année de formation)

UNE PEDAGOGIE ADAPTÉE

- Progression pédagogique qui valorise les expériences en entreprise
- Livret d'apprentissage pour être acteur de son parcours
- Suivi individualisé

UNE FORMATION CONCRÈTE

- Travaux Pratiques
- Visites d'exploitations
- Mises en situation
- Module d'Adaptation Professionnelle (MAP)
- Semaines thématiques (Approche Globale, Installation...)
- Activités pluridisciplinaires





OBJECTIFS

LES ACTEURS DE DEMAIN

Le Bac Pro Services prépare le jeune à travailler dans les secteurs de la santé, du social, de l'animation, du sport et du tourisme. Il lui permet également la poursuite d'études BTSA : DATR

(Développement, Animation des Territoires Ruraux), SP3S (Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social) ... un accès aux Diplômes d'État : soins infirmiers, aide-soignant, accompagnement éducatif social, moniteur éducateur, auxiliaire de puériculture, animateurs, technicien intervention social et familial...

2^{DE} SERVICES

- 5 semaines de stage individuel
- TP hebdomadaires (entretien, restauration et animation)
- 7 journées découvertes
- 1 semaine en stage collectif à Lourdes (Pélé)
- Formation santé et à la sécurité
- Stage collectif, développement durable

1^{ÈRE} SERVICES

- 8 semaines de stage individuel, avec une ouverture à l'international
- TP hebdomadaires
- Visites, rencontres avec des professionnels

Terminale SERVICES

- 8 semaines de stage individuel
- Accompagnement individualisé
- Pluridisciplinarité
- 1 semaine de stage collectif Santé et développement durable
- 1 semaine de stage collectif Valorisation du milieu professionnel

MODALITÉS D'EXAMENS

50% | 50%
CONTRÔLE CONTINU | ÉPREUVES TERMINALES

DISCIPLINES HEBDO

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL 14H

Français, Documentation
Mathématiques
Physique Chimie
Histoire Géo, EMC
Anglais
Sport
Biologie Écologie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL 14H

Economie Sociale et Familiale
Sciences Économiques et Sociales
Éducation Socio-Culturelle
Technologie Informatique et Multimedia
Animation – Projets
Pluridisciplinarité
Module d'Adaptation Professionnelle
Accompagnement : projet orientation



APPRENDRE

CONNAÎTRE

ÉCOUTER

ACCOMPAGNER

ANIMER

SERVIR

EN 2^{NDE}

Un enseignement vivant et concret

- Enseignement général renforcé avec des heures de soutien
- Apprentissage des techniques et des gestes professionnels : hygiène, restauration, soins
- Connaissance des publics, et des structures d'accueil
- Suivi individualisé dans les stages et dans l'écriture des dossiers de stage
- Sensibilisation au développement durable
- Formation à la santé et à la sécurité
- Mise en place d'animations en écoles et en structures d'accueil collectif

POLYVALENCE

Le jeune sera capable d'assurer les fonctions de services de proximité, répondant à des besoins individuels ou collectifs à caractère sanitaire, social, culturel, d'animation ou touristique.

LA 1^{ÈRE} ET TERMINALE

Une pédagogie concrète, active, tournée vers la poursuite d'études et l'insertion professionnelle

- Projets en partenariat avec les acteurs du territoire, des travaux pratiques liés aux soins, au bien être de la personne, en salles spécialisées et à l'animation du territoire
- Interventions de professionnels dans les domaines de la santé, du social, de l'animation avec les partenaires de notre territoire
- Accompagnement du jeune dans son projet professionnel

OBJECTIFS

Le Bac Pro Conseil Vente prépare des vendeurs qualifiés, connectés au monde professionnel, capables de :

- Maîtriser des techniques commerciales
- Connaître le fonctionnement des entreprises commerciales
- Travailler en équipe
- Connaître des produits pour mieux conseiller les clients

DES PROJETS

- Visites, enquêtes
- Animations commerciales
- Vente sur marché et en porte à porte
- Réalisation d'affiches et prospectus
- Préparation à la recherche d'emploi
- Semaine d'expression corporelle

POURSUITE D'ÉTUDE

- En BTS Technico-commercial
- Management commercial opérationnel (MCO)
- Négociation et digitalisation de la relation clientèle (NDRC)
- Formations de spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution

DES MÉTIERS À RESPONSABILITÉS

- Directeur de magasin
- Gérant de succursale
- Technico-commercial
- Manager de rayon
- Acheteur
- Agent commercial
- Vendeur spécialisé
- Vendeur
- Livreur réceptionnaire
- Préparateur de commandes
- Employé de libre-service
- Spécialisations en vente proposées par les groupes de distribution

MODALITÉS D'EXAMENS

50% | 50%

CONTRÔLE CONTINU | ÉPREUVES TERMINALES

STAGES

18 SEMAINES

SUR LES 3 ANS

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	16h30
Expression communication et pratique de la langue française	5,5
Langue étrangère	2
Le corps et les activités physiques	2,5
Culture scientifique, technologique	3,5
Informatique	2
Méthodologie	1
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	14h30
Techniques de vente	3,5
Environnement du point de vente	3,5
Connaissance des produits alimentaires	4,5
Activités pluridisciplinaires entre les 3 modules professionnels	1
Permanence	1
Vie de classe	1



DÉROULEMENT DE LA FORMATION (PAR AN)

- 30 semaines d'enseignement dans l'établissement, comprenant l'enseignement général et professionnel
- Éducation à la santé et au développement durable
- Réalisation de travaux pratiques renforcés
- 6 semaines de stages individuels, en milieu professionnel



Le marché comme une salle de classe

DÉCOUVERTE DE LA VENTE ET ACTIONS COMMERCIALES !

Séjour à Arzon



Les premières en visite de la Thalasso Le Miramar à Arzon, lors du séjour «Santé et développement durable»

Découverte du milieu professionnel à travers les stages

Pauline, élève de terminale, en stage à la chocolaterie CHOCO'N'CO à la Gacilly, participe à l'opération Octobre Rose.



De la théorie à la pratique



Les élèves de seconde en action au point de vente «LA TOUCHE LOCALE», magasin pédagogique du lycée.

En action marketing



Durant une semaine et en partenariat avec l'association «Entreprendre pour apprendre», les élèves de 1^{ère} ont créé leur propre entreprise, confectionné leurs biscuits, leurs packagings, afin de les vendre au salon régional d'EPA à Lorient.



OBJECTIFS

UNE ANNÉE POUR FAIRE DES CHOIX

L'objectif de cette année de 2^{de} est d'en faire un temps de réflexion sur son orientation, en accompagnant l'élève dans ses démarches, ses apprentissages. L'élève doit pouvoir acquérir une pleine autonomie dans l'organisation de son travail personnel. Il doit adopter des méthodes d'apprentissage qui lui correspondent et lui permettent de progresser et d'être plus efficace.

- Tenir compte d'une réalité : la difficulté pour un jeune de 15 ans à formuler un projet professionnel
- Rassurer le jeune et ses parents quand vient le temps de l'orientation dans le choix d'un cursus scolaire
- Donner à notre Seconde une dimension humaine, à l'image du lycée



DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO		
TRONC COMMUN		
Français		4
Histoire et Géographie		3
LVA et LVB		5,5
Mathématiques		4
Physique/Chimie		3
Sciences de la Vie et de la terre		1,5
Education Physique et Sportive		2
Education Morale et Civique		0,5
Sciences économiques et sociales		1,5
Sciences Numériques et technologie		1,5
Accompagnement Personnalisé		2
Vie de classe		1
EATDD (des sorties sur le terrain)	Ecologie	1
	Agronomie	1
TOTAL		32h30
ENSEIGNEMENT OPTIONNEL AU CHOIX		
Pratiques Physiques et Sportives : Athlétisme Football Féminin Golf Hippologie – Equitation VTT		2
Pratiques culturelles et sociales : théâtre		
SECTION EUROPÉENNE		VOLONTARIAT
CAMBRIDGE		VOLONTARIAT

L'EATDD : ECOLOGIE, AGRONOMIE, TERRITOIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Un enseignement riche d'expériences et de découvertes !

Un enseignement pluridisciplinaire pour aborder la notion de Territoire, pour sensibiliser les élèves à l'environnement et réfléchir à la place de l'homme et à son influence sur les milieux naturels et ruraux.

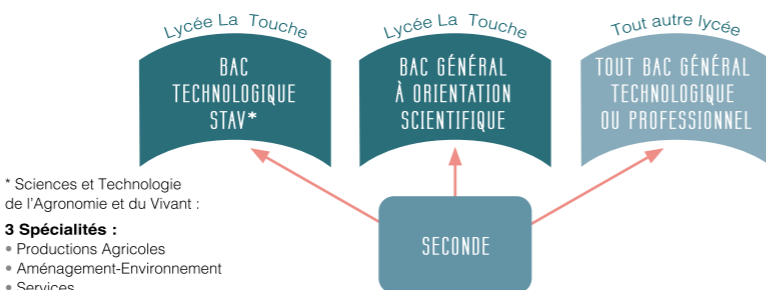


Ecologie : Observation sur le terrain en écologie, agronomie et territoire.

Agronomie : Observation d'une parcelle et du troupeau.

Un voyage pour la découverte de différents espaces, dans le cadre de la biodiversité.

POURSUITE DES ÉTUDES



* Sciences et Technologie de l'Agronomie et du Vivant :

- 3 Spécialités :**
- Productions Agricoles
 - Aménagement-Environnement
 - Services

UNE ÉQUIPE INVESTIE DANS L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES POUR UNE ORIENTATION RÉFLÉCHIE

Répondre aux besoins particuliers

Connaître nos élèves, leur faire exprimer leurs souhaits, leurs motivations.

Etude encadrée par des enseignants : des conseils, des échanges, de l'écoute.

En octobre, suite au conseil de mi-période, bilan individuel si nécessaire, mise en place du tutorat entre élèves.

Soutien et méthodologie pour gagner en autonomie

2 heures d'accompagnement personnalisé / semaine

Méthodologie pour réussir au lycée.

Aide spécifique en français et en mathématiques.

Travail sur l'orientation.

Choix d'effectifs réduits pour un meilleur suivi et donc des effectifs propices à l'apprentissage.

Aide à l'orientation

Entretien individuel pour faire le point sur sa scolarité et ainsi donner l'envie à l'élève de s'investir pleinement dans sa formation.

En partenariat avec une professionnelle, recherches sur l'orientation, les domaines professionnels.

Un stage de deux semaines : mieux connaître un métier et les opportunités des domaines professionnels.

Nos points forts

- Des classes aux effectifs réduits
- Un travail en partenariat avec une personne extérieure spécialisée dans l'accompagnement professionnel, habituée au suivi des projets individuels

OBJECTIFS

Le Baccalauréat Technologique « Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant » (STAV) permet l'acquisition d'une culture générale, scientifique et technologique, commune à l'ensemble des domaines de compétences de l'enseignement agricole, et en particulier en : agriculture, alimentation, sciences, aménagement des espaces et animation du monde rural.

Il prépare à la poursuite d'études notamment en cycle supérieur court (BTS, IUT), mais aussi aux études universitaires et aux divers centres de formation (infirmier, animateur, éducateur), grâce à une solide formation générale.

DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 ^{ÈRE}	TERM
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	24h	23h
Français	3,5	-
LV1 : Anglais	1,5	2
LV2 : Esp. ou All.	1,5	2
EPS	2	2
Informatique	1	-
Mathématiques	3	3
Philosophie	-	2
Histoire/Géographie	2	2
ESC	1,5	1,5
Biologie	2,5	2,5
Agronomie	1,5	2
Agroéquipements	0,5	-
Physique / Chimie	2	2,5
Economie	1,5	1,5
UNE SPÉCIALITÉ AU CHOIX	3	3
Aménagement-Environnement (forêt, paysage, nature, eau)		
Services (accueil, tourisme, animation, services)	3	3
Productions agricoles (animal et végétal)		
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	2	2
TOTAL	29h	28h
Section Européenne/ Cambridge	1	1
Enseignements optionnels (2 max)	2	2
TOTAL	32h	31h

POUR QUI ?

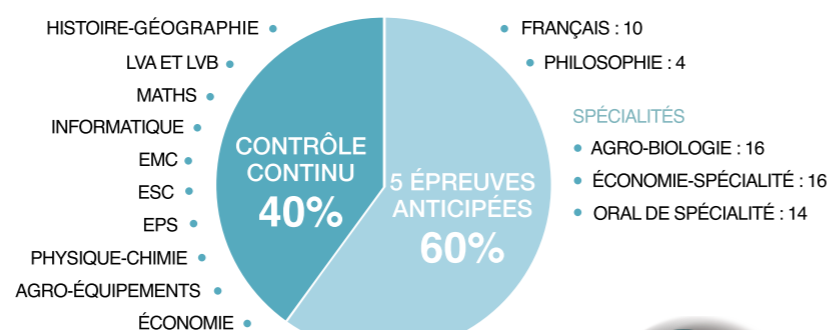
Ce Bac s'adresse aux élèves qui s'intéressent aux questions socialement vives soulevées par l'actualité, le développement durable, les nouveaux modes de production et de consommation des aliments ou encore les innovations technologiques.

STAGES

5 semaines de stage individuel en lien avec la spécialité
3 semaines de stages collectifs articulés autour des thématiques suivantes :

- Sports et santé
- Stage d'étude d'un territoire
- Visites techniques par spécialité

LES COEFFICIENTS DU STAV



LE CHOIX ENTRE 3 SPÉCIALITÉS

Le choix de la spécialité permet à l'élève de s'investir dans un domaine l'intéressant plus particulièrement et orientant souvent ses choix futurs.



- En plus des cours et travaux en classe, la ferme du lycée, des visites d'entreprises ou manifestations et des intervenants illustrent les cours théoriques d'agronomie, et de zootechnie.

- Cette spécialité permet aux élèves d'appréhender la diversité des techniques mises en œuvre dans divers systèmes de production aussi bien dans le domaine animal que végétal.



C'est à partir de visites de terrain, voyage, conférences, stages, toujours en relation avec les professionnels, que sont abordés les 4 domaines de cette spécialité :

- La gestion des espaces verts et des espaces ruraux (plantations, gestion différenciée, programme Breizh bocage...)
- Le domaine de l'eau (aménagement des rivières, protection des captages d'eau, traitement de l'eau...)
- Les aménagements forestiers, la gestion des espaces naturels (landes, milieux littoraux) et de la faune sauvage.
- La gestion des espaces naturels (landes, milieux littoraux) et de la faune sauvage.



- Les élèves appréhendent et analysent les nouveaux enjeux de notre société. L'enseignement est basé sur les sciences économiques, l'économie familiale et sociale et les techniques d'animation d'un territoire.

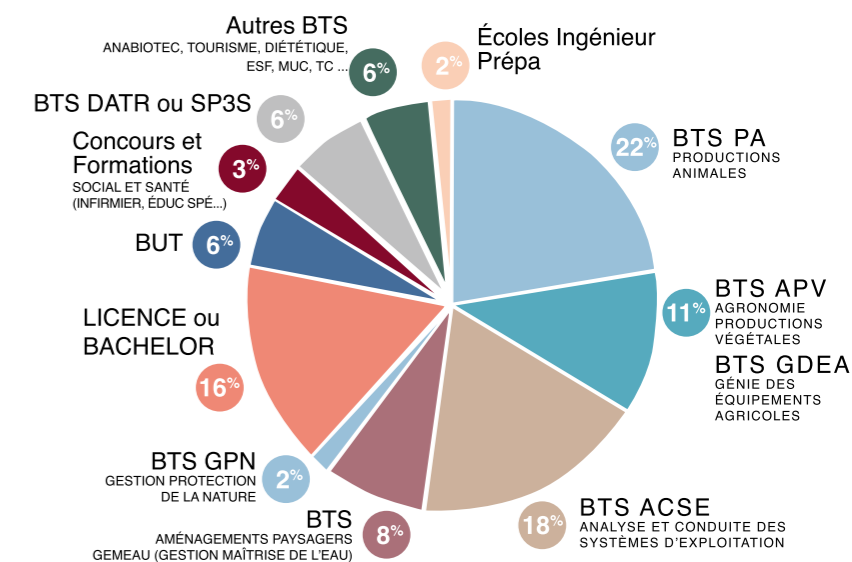
- Au travers de cours pratiques, stages et visites, les élèves vont ainsi découvrir et améliorer leurs connaissances des services en milieu rural dans des domaines variés : services aux personnes, tourisme, commerce, social, culture et cadre de vie...
- Cet enseignement se fait en lien direct avec les acteurs locaux : CAF, Maison du pays de Ploërmel, Associations sociales et culturelles, Communauté de Communes, Elus, ARS...



POURSUITE DES ÉTUDES, UN TREMLIN VERS LES BTS ET +

Cette série du baccalauréat technologique prépare à la poursuite d'études en lien avec :

- les métiers verts (mesures et prévention des impacts négatifs et des dommages sur l'environnement)
- les métiers du paysage
- les métiers de l'agriculture et de l'agro-alimentaire
- les métiers en lien avec les biotechnologies
- les métiers des services à la population et aux territoires
- les métiers de la santé humaine.



Quelle que soit la spécialité choisie, tous les diplômés obtiennent un même Bac STAV, ouvrant à la poursuite d'études vers tous les cycles supérieurs.



SPÉCIALITÉS

BIOLOGIE ÉCOLOGIE • MATHS • PHYSIQUE CHIMIE [Possibilité de Maths complémentaires en Terminale]

L'enseignement de **Biologie Écologie** du Baccalauréat Général a pour objectifs d'acquies et de consolider des connaissances sur l'organisation et le fonctionnement des systèmes vivants, d'aborder des problématiques écologiques et biologiques. Il vise aussi à participer à la construction d'une culture scientifique solide, à la formation de l'esprit critique et à l'éducation citoyenne.

Pour atteindre ces objectifs, les programmes de première et de terminale s'articulent autour de thèmes reflétant des questionnements scientifiques et sociétaux actuels, notamment en matière d'agro-écologie, d'environnement et de santé, en faisant référence à de larges secteurs d'activités professionnelles. Le choix de l'option **A.E.T. (Agronomie - Economie - Territoires)** permet de compléter cet enseignement.

Les enseignements de **Maths et Physique Chimie** offrent, pour les élèves ayant de l'affinité pour ces disciplines, des pré-requis des formations Post Bac correspondant aux métiers envisagés.

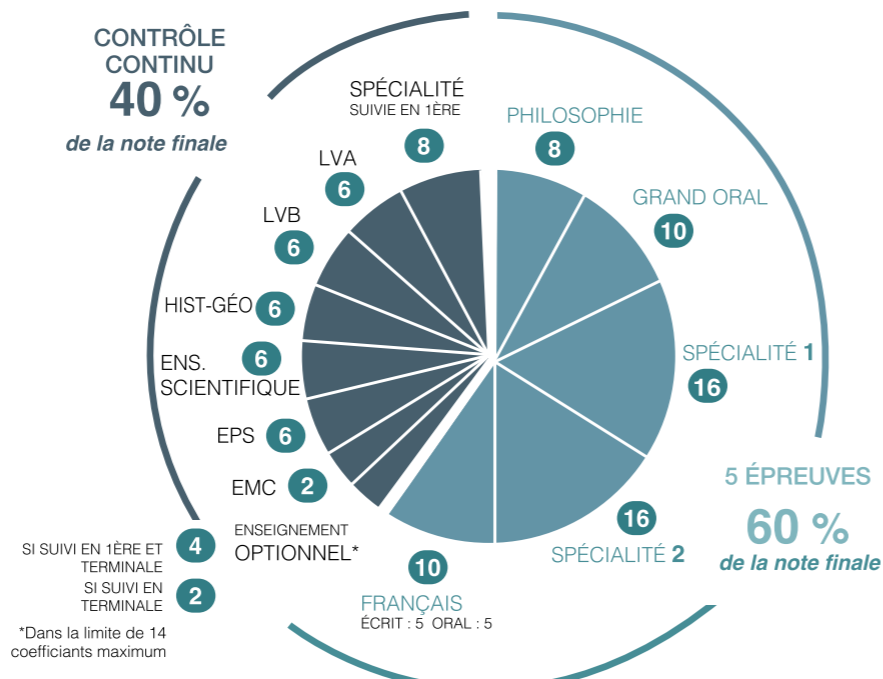
DISCIPLINES / HORAIRES HEBDO	1 ^{ÈRE}	TERM
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	18h	17h30
Français / Philosophie	4	4
Histoire-géographie	3	3
LVA et LVB	4,5	4
Education Physique et Sportive	2	2
Enseignement scientifique	2	2
Enseignement moral et civique	0,5	0,5
Accompagnement personnalisé Orientation Préparation au Grand Oral Heures de vie de classe	2	2
ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉS	12h	12h (+3)
Biologie-écologie	4	
Physique-chimie	4	
Mathématiques	4	
Biologie-écologie Physique Chimie Option : maths complémentaires		6 6 (3)
Biologie-écologie Mathématiques		6 6
ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS		
Agronomie-Economie-Territoires (AET)		
Hippologie et équitation	2	
Autres pratiques sportives		
Pratiques sociales et culturelles		

POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux élèves de Seconde Générale et Technologique ayant :

- un goût pour l'expérimentation,
- une curiosité pour les découvertes scientifiques,
- une envie de comprendre les enjeux environnementaux du monde actuel.

MODALITÉS D'EXAMENS

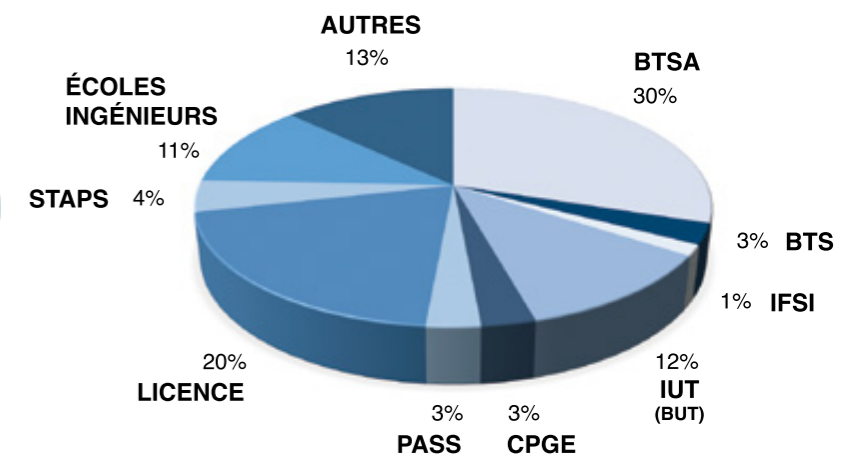


POURSUITE D'ÉTUDES

Un schéma pédagogique pour une poursuite d'études vers l'enseignement supérieur long qui prépare particulièrement aux études supérieures notamment agronomiques et vétérinaires, mais aussi Licences, BUT, BTS dans des domaines variés.



Biologie,
Agronomie,
Écologie,
Environnement,
Médecine.



Poursuite d'études TERMINALES GÉNÉRALES 2022-2023



Une formation qui permet les sorties terrain (Monteneuf, Octobre 2023)

Forum de formations : rencontre avec des anciens élèves en études supérieures, Novembre 2022

OBJECTIFS

- **Concevoir et conduire des projets de service en territoire rural** (à caractère social, économique, touristique, culturel ou environnemental).
- **S'insérer professionnellement** au sein de collectivités territoriales, d'associations, d'entreprises, d'organismes, de groupements d'employeurs...
- **Développer des compétences professionnelles dans la conduite et mise en application de projets :**
 - Animation et développement au profit des territoires ruraux, des exploitations agricoles, des entreprises rurales et des usagers du territoire rural,
 - Animation et gestion d'une activité, d'une structure, d'un évènementiel.

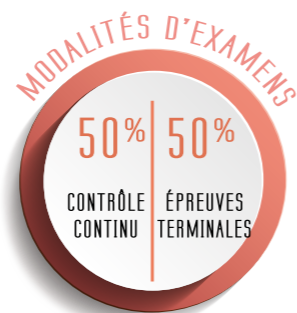
SPÉCIFICITÉS

Le **B TSA Développement, Animation des Territoires Ruraux** permet d'acquérir des **compétences professionnelles** en matière de :

- Diagnostic de territoire
- Conduite de projets
- Actions de communication, d'animation et de négociation
- Utilisation des outils informatiques et multimédia
- Travail en équipe
- Gestion de structures de services

CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un Bac Général ou Technologique STAV, d'un Bac Pro Services, AEPA, TCVA, étudiant en réorientation. Être âgé-e de moins de 30 ans.



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture

- 50 % Contrôle Continu
- 50 % Epreuves Terminales

**Durée : formation alternée sur deux ans
 1400 h de formation en centre sur 2 ans :**

- 40 semaines en centre de formation (21 semaines la première année / 19 semaines la deuxième année)
- 54 semaines en entreprise (26 semaines la première année / 28 semaines la deuxième année)
- 5 semaines de congés par an

DISCIPLINES HEBDO
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
Organisation économique, sociale et juridique
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
Langue vivante 1 Anglais
EPS
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
Statistiques
Technologies de l'informatique et du multimédia
De l'espace au territoire
Les acteurs des services et la dynamique des territoires ruraux
Diagnostic de territoire
Méthodologie de projet
Conception et mise en oeuvre d'un projet de service
Mercatique et qualité des services
Gestion juridique et financière des services
Communication et animation professionnelles



DIAGNOSTIC ET MISSIONS DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

DYNAMISATION PAR L'ÉVÈNEMENTIEL **CRÉATION D'UN TIERS LIEU** **ÉTUDE DE LOGEMENTS PARTAGÉS** **VALORISATION DU PATRIMOINE (MATÉRIEL ET IMMATÉRIEL)**

... MAISON DE SANTÉ RURALE, ÉPICERIE ASSOCIATIVE, CAFÉ LECTURE ...

LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Animateur/trice du développement territorial, de patrimoine, socio-éducatif
- Chargé(e) de développement local, de promotion touristique
- Conseiller(e) en développement local
- Agent d'accueil touristique
- Assistant(e) de communication
- Agent de la fonction publique territoriale
- Gestionnaire de structures de services (association, syndicat, commune, organisme)
- Chargé(e) de mission



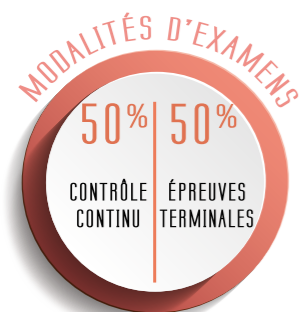
POURSUITE D'ÉTUDES

- Concours de la fonction publique territoriale
- Licences professionnelles ou générales
- Certification de spécialisation dans l'accueil, l'animation, le tourisme...
- Passerelle possible entre le B TSA DATR et le DEJEPS (projets territoires ruraux)





- Conduite et pilotage de l'entreprise agricole
- Choisir et pratiquer les outils de gestion et d'analyse financière
- Diagnostic et approche systémique du fonctionnement des entreprises agricoles



SPÉCIFICITÉS

Le BTSA ACSE, Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole, permet d'acquérir des compétences professionnelles en matière de :

- Conception et évaluation d'un projet
- Pilotage d'une entreprise et/ou d'un projet
- Organisation et communication
- Réalisation d'un diagnostic systémique pour le pilotage ou l'appui au pilotage du système d'exploitation
- Conduite ou appui à la mise en œuvre du système d'exploitation au regard du diagnostic réalisé et des finalités du chef d'entreprise
- Conception et l'évaluation de projet
- Organisation du travail, encadrement de l'équipe, et communication avec les partenaires et les clients, l'animation d'actions collectives



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture

- 50 % Contrôle Continu
- 50 % Epreuves Terminales

Durée : formation alternée sur deux ans
1400 h* de formation en centre sur 2 ans

- *40 semaines en centre de formation
- 54 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés par an



CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible aux titulaires d'un Bac Générale ou Technologique STAV, d'un Bac Pro Agricole, étudiant en réorientation.
Etre âgé(e) de moins de 30 ans.



LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

Production agricole : directeur ou gérant d'exploitation, éleveur, maraîcher, horticulteur, viticulteur, arboriculteur, ...

Services à l'agriculture :

- **Conseil en production, en moyens de production ou en qualité** : technicien conseil, technicien spécialisé, conseiller technicien, contrôleur des cultures, contrôleur terrain, contrôleur de performance, technicien inséminateur, acheteur estimateur commercialisation du bétail, ...

- **Animation développement** : chargé de projet agricole, chargé d'audit, conseiller animateur en développement local, ...

- **Commercialisation** : responsable d'entrepôt / magasin / dépôt, responsable de secteur, responsable développement commercial, contremaître, agent d'encadrement, ...



POURSUITE D'ÉTUDES

- BTSA double compétences
- Certificat de spécialisation
- Licences professionnelles
- Ecole d'Ingénieur



DISCIPLINES / HORAIRES GLOBAL SUR 2 ANS	
PROJET DE FORMATION ET PROFESSIONNEL	
Accompagnement du projet personnel et professionnel	42
DOMAINE COMMUN	
Organisation économique, sociale et juridique	50
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	130
Langue vivante	72
Education Physique et Sportive	40
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Traitement des données	60
Technologie de l'information et du multimédia	34
Diversité des agricultures et politiques publiques	40
Agricultures, agriculteurs, environnement professionnel et territorial	30
Gestion économique et financière de l'entreprise agricole	130
Gestion sociale, administrative, juridique et fiscale de l'entreprise agricole	60
Entreprise agricole, produits agricoles et marchés	40
Stratégie de l'entreprise agricole	70
Fonctionnement d'un agroécosystème	40
Conduite de systèmes biotechniques	180
Construction d'un système biotechnique innovant	38
Activités pluridisciplinaires	244
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel	60

BTSA ACD

AGRONOMIE CULTURES DURABLES



OBJECTIFS

FORMER DES JEUNES CAPABLES DE RÉPONDRE À :

- L'amélioration de la production végétale (qualité, rendement, rentabilité ...)
- L'amélioration des effets sur l'environnement permettant d'aller vers une agriculture à Haute Valeur Environnementale (HVE)



DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE : UNE RÉALITÉ QUOTIDIENNE



SPÉCIFICITÉS

- Enseignement technique rythmé selon les apports théoriques nécessaires à la compréhension du monde vivant et selon les applications terrain.
- Suivi technique des cultures de l'exploitation pédagogique : BSV, implantation d'espèces variées, concours champs et lycées, intervention auprès et avec des partenaires professionnels.
- Projets de communication : démonstration de matériels et de pratiques innovantes, expérimentations et journées techniques.
- Approche pédagogique liée aux réalités professionnelles et à l'évolution des préoccupations de la société.



STAGES

- 10 semaines en organisme
- 4 semaines sur différentes exploitations agricoles



CONTENU DE LA FORMATION

- **L'économie spécifique à la production végétale**
Etude de filière végétale dans un monde de plus en plus complexe et étude de l'entreprise pour raisonner au mieux une production
- **L'agronomie au cœur de la formation**
Analyse technico-économique des différents modes de production : climat, sol ; itinéraire technique ; systèmes de culture ; démarches expérimentales
- **Le monde végétal en harmonie avec son environnement**
Biologie ; régulation au sein de l'agro écosystème et biodiversité
- **L'agroéquipement**
Pour maîtriser les pratiques culturales
- **Module d'initiative local : « Environnement » et « Légumes de plein champ »**



LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Chef de cultures
- Chef d'exploitation
- Responsable production, suivi, récolte et transformation
- Responsable de stockage
- Expérimentateur
- Technico-commercial
- Conseiller technique
- Animateur environnement



POURSUITE D'ÉTUDES

Le BTSA Agronomie et Cultures Durables permet une poursuite d'étude du Bac+3 au Bac+5 :

- Bac + 3 (Bachelor, Licence Professionnelle)
- Ecoles d'ingénieur
- Classes préparatoires ATS aux écoles d'agronomie
- Formations commerciales
- Certificats de spécialisation

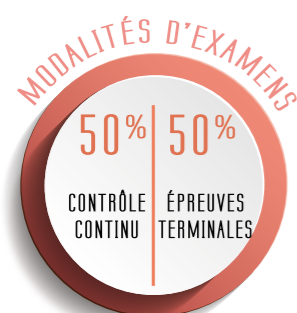
DISCIPLINES / HORAIRE GLOBAL SUR 2 ANS	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
Organisation économique, sociale et juridique	87
Accompagnement du projet personnel et professionnel	87
Langue vivante	116
Education Physique et Sportive	87
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Collecte, traitement des données et expérimentation	87
Technologie de l'information et du multimédia	43,5
Fonctionnement des organisations du secteur des productions végétales	174
Climat, sol, agroéquipement	203
Biologie et physiologie du végétal Régulations bioécologiques au sein de l'agroécosystème	130,5
Itinéraires techniques	145
Systèmes de cultures	145



70 % DES ÉTUDIANTS POURSUIVENT LEURS ÉTUDES APRÈS LE BTSA.
INSERTION PROFESSIONNELLE TRÈS RAPIDE (UN EMPLOI DANS LES 3 MOIS)

OBJECTIFS

Le BTSA Productions Animales prépare l'étudiant (e) à intervenir à tous les niveaux des filières animales, en élevage mais aussi en amont dans l'agrofourmiture ou le conseil, et en aval dans la valorisation des produits.



SPÉCIFICITÉS

- Dédoublage d'un tiers de l'horaire en groupes à effectifs réduits
- Appréciations et manipulations en ateliers bovin, porcin, équin et avicole sur le site du Lycée
- Activité sportive au choix dans le cadre du contrat d'EPS (*course à pieds, musculation, VTT, badminton, sport collectif*)
- Equitation
- Possibilité de réaliser le BTSA Productions Animales en un an pour les titulaires d'un diplôme Bac+2

MIL (module d'initiative locale).

Première année : L'agriculture en Irlande (Stage)

Deuxième Année (au choix) :

- Commercialisation et circuit court en aviculture
- Elevage équin et nouvelles technologies



STAGES



Les 15 semaines de stage en milieu professionnel représentent 1/5^{ème} du temps de formation, réparties en trois périodes :

- En 1^{ère} année : 4 semaines en Irlande
- Entre la 1^{ère} et la 2^{ème} année : 8 semaines en organisme
- En 2^{ème} année : 2 à 3 semaines en élevage avec la (possibilité de 2^{ème} stage à l'étranger : Canada...)



CONTENU DE LA FORMATION

Bases Scientifiques de l'élevage

Alimentation, Reproduction, Génétique, Santé, Croissance

Conduites d'élevages

Bases techniques, Diagnostics d'ateliers, Appréciations et manipulations d'animaux. Supports Bovin, Porc, Cheval, Avicole

Production fourragère

Conduite des cultures, Diagnostics de parcelles, Valorisation

L'exploitation d'élevage au sein du territoire

Fonctionnement, Approche du système, Environnement, Qualité des produits

Sciences appliquées aux productions animales

Biologie, Chimie, Statistiques

Module d'initiative local « Irlande »

Approche linguistique, culturelle et agricole en Irlande, stage en exploitation agricole (4 semaines)

Module d'initiative local « thématiques » au choix

- Commercialisation et circuits courts en aviculture
- Élevage équin et Nouvelles technologies



LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Conseiller en nutrition, génétique, santé, bâtiment
- Technico-commercial
- Inséminateur, pédicure bovin
- Responsable d'atelier d'élevage
- Chef d'exploitation



POURSUITE D'ÉTUDES

Le BTSA Productions Animales permet une poursuite d'étude du Bac+3 au Bac+5 :

- Bac + 3 (Bachelor, Licence Professionnelle)
- Ecoles d'ingénieur
- Classes préparatoires ATS aux écoles d'agronomie et vétérinaires
- Formations commerciales
- Certificats de spécialisation
- Monitorat et instructorat Cheval

DISCIPLINES / HORAIRE GLOBAL SUR 2 ANS	
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
Organisation économique, sociale et juridique	87
Accompagnement du projet personnel et professionnel	87
Langue vivante	116
Education Physique et Sportive	87
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	
Collecte, traitement des données et expérimentation	87
Technologie de l'information et du multimédia	43,5
Biologie	58
Chimie	58
Zootecnie Générale	188
Economie Agricole	130
Elevage et société	50
Bovin Lait	75
Porc	75
Au choix :	75
Bovin allaitant	
Elevage équin	
Aviculture	
Production fourragère	58



Afin de découvrir le monde professionnel, de nombreuses occasions de rencontres sont organisées : conférences au Lycée ou visites des entreprises : visites d'élevages, d'usines de transformation, de stations de recherche, interventions de techniciens en santé ou en alimentation, inséminateurs, participations à des journées professionnelles pour les éleveurs.



OBJECTIFS



Avancer plus loin, dans la production végétale durable et assistée par les nouvelles technologies :

Le BACHELOR vous amènera à approfondir vos connaissances pour être un acteur de l'expérimentation et de la recherche - développement dans le domaine des productions végétales en valorisant les nouvelles technologies.

Les compétences acquises vous permettront d'accéder à des emplois attendus dans les Instituts, Coopératives pour qui les enjeux sont immédiats.

SPÉCIFICITÉS

LE BACHELOR, dispensé par le Lycée la Touche et L'Institut Arvalis, permet de se spécialiser dans les systèmes de productions végétales novateurs.

Il se déroule sur le Campus du Lycée La Touche et sur la station de recherche appliquée d'Arvalis, qui offre des équipements technologiques et des supports d'expérimentations agronomiques.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT :

- Répondre aux besoins des producteurs agricoles et des filières
- Évaluer et transférer les innovations techniques

EXPÉRIMENTATIONS ET STATISTIQUES :

Sur le campus du Lycée La Touche et au sein de l'Institut Arvalis :

- Appréhender les méthodes pour expérimenter les innovations techniques
- Développer les systèmes de protections durables.

NOUVELLES TECHNOLOGIES :

- Outils d'analyses des pratiques (contrôler, identifier les pratiques)
- Outils d'aides à la décision (modélisation, approches intégratives des données)
- Capteurs au service de la conduite des cultures

MODALITÉS D'EXAMENS

CONTRÔLE
CONTINU

PROJET
TUTORÉ



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée : 12 mois :

- 370 h de formation en centre
- 5 semaines de congés payés

DISCIPLINES
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
(UE4) Perfectionnement en sciences agronomiques (80h): Agronomie (sol, eau, intrants, climat, réchauffement climat) Physiologie végétale Phytopathologie Bioagresseurs Génétique
(UE6) Méthodes d'expérimentation et statistiques (90h) : Info BDD LIMS gestion données (data) Statistiques appliquées aux plans expérimentaux
(UE7) Valorisation des nouvelles technologies Nouvelles technologies, capteurs, analyse d'image Visite de plate-forme démonstration de matériel et logiciel SIG



CONDITIONS D'ADMISSION

BTSA ACD
BTSA ACSE
BTSA / BUT
GÉNIE BIOLOGIE / LICENCES

- Recherche du Maître d'Apprentissage par l'étudiant.



LES EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLÔME

- Technicien(ne) expérimentateur (en Institut technique, Coopérative, Entreprises, Laboratoires ...)
- Chargé(e) d'études dans le domaine agronomique
- Chef(fe) de culture en station d'expérimentation
- Opérateur(trice), notateur(trice)
- Responsable de programmes d'expérimentations agroéconomiques



EMPLOYEURS

- Instituts techniques
- Coopératives
- Laboratoires
- Organismes de recherche publics ou privés
- Entreprises
- Chambres d'agriculture



POURSUITE D'ÉTUDES

- Ingénieur Agronome
- Masters
- Masters Biologie Végétale



34

ENSEIGNEMENTS
OPTIONNELS

[Obtention de points supplémentaires aux examens]

SECTIONS

[Destinées
à la compétition]

APICULTURE

Agriculture et apiculture, promouvoir une agriculture saine au service de la santé des abeilles.

Notre groupe est constitué de jeunes de différents âges et filières. Nous poursuivons notre objectif d'éduquer les futurs acteurs du milieu rural aux contraintes de conduites d'un rucher. Assurer l'alimentation des abeilles au cours de l'année, c'est promouvoir les aménagements et pratiques culturelles à la lumière de l'ensemble des connaissances du milieu agricole.



ATHLÉTISME

SECTION

10 athlètes, 2 titres de Champion de France individuel et par équipe cadet.

Encadrement : Enseignant spécialiste - Cross-Country - Demi-Fond

Triple Projet :

Scolaire, sportif, animateur club

Suivi personnalisé de l'entraînement :

2 séances hebdomadaires

Mardi et jeudi de 16h45 à 18h15

2 séances complémentaires le week-end en fonction de l'âge et du niveau des athlètes



EFFECTIFS

- OPTION Athlétisme Santé : 30 élèves
- OPTION Athlétisme Performance : 30 élèves
- SECTION sportive : 12 élèves

ÉQUITATION

Centre équestre labellisé



Cheval Club de France



Poney Club de France

Objectifs : Découvrir ou se perfectionner dans la pratique de l'équitation et améliorer la connaissance de l'environnement équestre

Pour qui :

Tous les élèves de la 4^{ème} au BTS peuvent suivre l'option facultative à raison de deux heures de cours d'hippologie et de pratique équestre par semaine (selon la classe).



EFFECTIFS

- OPTION : 140 élèves

ET AUSSI

- Qualification professionnelle pour le Bac Pro CGEA Elevage Equin, et le BTSA Productions Animales
- Participation et organisation de compétitions équestres
- Obtention de galops
- Cours de perfectionnement

FOOTBALL
FÉMININ

Découvrir le football ou se perfectionner dans la pratique.



OBJECTIFS

- Découvrir le football ou se perfectionner dans la pratique
- Permettre la réussite d'un projet scolaire, social et sportif de l'élève sur 3 ans
- Valoriser l'engagement et le sens des responsabilités
- Promouvoir les bienfaits des activités physiques et sportives
- Susciter les vocations d'éducatrices sportives et d'arbitres
- Favoriser l'acquisition d'une méthodologie d'entraînement
- Permettre d'acquérir les compétences pour optimiser sa pratique



Deux encadrants diplômés dispensent deux heures d'entraînement hebdomadaires dans le cadre de cette discipline qui est ouverte de la 4^{ème} à la Terminale.

Un travail technique, technico-tactique où tactique rythme les séances qui débouchent sur une évaluation trimestrielle.

Nos jeunes footballeuses participent également aux compétitions U.G.S.E.L. (Union Générale Sportive de l'Enseignement Libre) de football à 11 ou à 7 ainsi qu'au Futsal.

GOLF

22 jeunes, toutes classes confondues, pour sa 7^{ème} année d'existence !



Nous fonctionnons en partenariat avec le golf de Ploërmel, et bénéficions de l'aide de Nicolas, Directeur du Golf du Lac au Duc et Pro golf. Les élèves ont accès gratuitement au matériel, ainsi qu'au practice et au parcours, ce qui facilite l'engagement des lycéens. Cette année, une initiation au Discgolf leur sera proposée lors de séances d'hiver et au mois de mars en extérieur.

Deux groupes de pratiques :

Les 1^{ères} années : 9 élèves de seconde et 1^{ère} Générale, Technologique et Professionnelle. Au programme : apprentissage de la technique, des connaissances du parcours, de l'étiquette. Entraînement le lundi soir.

Les 2^{èmes} et 3^{èmes} années : 13 élèves de 1^{ère} et Terminale Générale, Technologique et Professionnelle. Au programme, approfondissement des techniques de jeu sur le practice et sur le parcours, apprentissage des règles pour évoluer correctement et dans l'esprit de l'étiquette sur n'importe quel parcours. Entraînement le mardi soir.

THÉÂTRE

26 ÉLÈVES S'INITIENT
AU THÉÂTRE.

Partir de soi et oser le jeu
théâtral...

Depuis vingt ans maintenant, les élèves du lycée La Touche peuvent s'exprimer et créer au sein de l'atelier théâtre. Et ils bénéficient désormais d'une option facultative comptant pour le baccalauréat.



Elèves de 2^{de} :

Les élèves de secondes sont initiés à la technique de jeu (renforcement de la confiance en soi, occupation de l'espace, travail de voix et respiration, contact et improvisation). Il s'agit avant tout de travailler sur le lâcher-prise en osant devant les autres.

Elèves de Bac Pro, Bac Techno, Bac Général :

De leurs côtés, les élèves de Bac Pro, Bac Techno et Bac G s'inscrivent pour deux ans en option théâtre, et bénéficient d'une formation plus approfondie. Concernant le travail sur plateau, les élèves sont invités à participer à un spectacle de fin d'année mêlant théâtre et danse contemporaine. En fin d'année, le spectacle sera une transposition théâtrale et chorégraphique du film «Vol au-dessus d'un nid de coucou».. La ville de Ploermel et la Communauté de Communes sont partenaires de ce projet qui sera présenté à la Chapelle Bleue les 16 et 17 mai 2024.

VTT

SECTION

Créée en 2015, la section sportive VTT du lycée La Touche fait partie des 5 structures du pôle espoir cyclisme Bretagne.

Labellisée DN3, elle se rassemble sous un même maillot le Team Lycée La Touche Bretagne lors des compétitions.

Cette structure d'entraînement et de formation (SEF) permet de concilier sport de haut-niveau et études.

Elle est destinée aux jeunes vététistes de la seconde au BTS désireux de poursuivre des objectifs sportifs ambitieux :

- Pouvoir évoluer avec des cyclistes de son âge, passionnés et ambitionnant d'exploiter au mieux son potentiel dans un climat de confiance et de convivialité.

- Bénéficier au quotidien d'un encadrement technique dédié à la progression vers le haut niveau et de conditions d'entraînement propices au développement des talents et de ses performances sportives.



L'environnement géographique du Lycée La Touche en favorise une pratique variée du cross-country en restant à proximité du site.

Des structures adaptées dédiées à la pratique sportive : Pôle VTT avec atelier mécanique, salle de renforcement musculaire.

EFFECTIFS

- OPTION : 174 élèves
- SECTION : 14 élèves



Déroulement des entrainements :

- 4 séances hebdomadaires encadrées par un enseignant EPS diplômé fédéral en VTT + 2 H00 d'option soit 9H30 / semaine Conseil et programmation durant les Week-end et vacances.
- Accompagnement et coaching lors des compétitions coupes régionales Bretagne et coupes de France.
- Recrutement sur dossier sportif et résultats scolaires.

SECTION
EUROPÉENNE

VOYAGE / STAGE

Les élèves de bac pro CGEA peuvent faire un stage de trois semaines, dans une exploitation agricole belge.

Les élèves de bac pro SAPAT peuvent faire un stage en pays anglophone.



SECTION EUROPÉENNE

CAMBRIDGE



Section Européenne en anglais pour les Bac Technologiques et Professionnels



Quatre enseignants en EPS, ESC, Histoire Géographie, Zootechnie et Français proposent chaque semaine une heure pour pratiquer l'anglais autrement.

La Section Européenne permet aux étudiants volontaires :

- D'obtenir un diplôme européen (en deux ans)

- D'acquérir du vocabulaire spécifique et une plus grande aisance en langue anglaise
- De pratiquer autrement les langues étrangères; notre pédagogie active est basée essentiellement sur l'expression orale
- De participer à des échanges, rencontres, visites linguistiques, voyages à l'étranger ...

Préparation aux examens ESOL

Préparation au First Certificate in English for schools (FCE) du niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

Le FCE fait partie des examens ESOL (English for Speakers of Other Languages) de l'Université de Cambridge.

Ce certificat est reconnu internationalement et accepté (voire exigé) par un nombre croissant d'écoles d'enseignement supérieur, d'universités, d'entreprises et d'organisations gouvernementales du monde entier.

Il est valable à vie et permet aux candidats d'évaluer leurs capacités à utiliser l'anglais en situations réelles de communication tout en améliorant leurs perspectives d'emploi, de poursuite d'études, de se préparer à voyager ou à vivre à l'étranger. Il constitue ainsi un atout majeur et solide pour leur avenir professionnel et universitaire.

Au lycée La Touche, centre de préparation agréé par l'Université de Cambridge, dès la classe de Seconde, les élèves se préparent à l'examen qu'ils passeront en Terminale au centre d'examens de Vannes. Le FCE est organisé et corrigé par l'Université de Cambridge.

MOBILITÉ filière professionnelle

Partir en stage à l'étranger dans le cadre scolaire est, pour la plupart de nos élèves, l'unique occasion de s'ouvrir sur le monde. Loin de ses repères, de sa famille, de son confort, le jeune découvre différentes cultures et de nouvelles méthodes de travail. Cette expérience unique permet à l'élève de grandir, d'enrichir son patrimoine culturel et d'approfondir son projet professionnel. Les financements de la Région Bretagne, et de l'Europe dans le cadre des projets Erasmus + permettent de finaliser ces projets.

- Option facultative
- Evaluation des acquis d'apprentissage : STAGE + ORAL - Note / 20
- Seulement pour les mobilités européennes



ÉTABLISSEMENT INTERNATIONAL : UN LYCÉE OUVERT SUR LE MONDE



DESTINATION EUROPE

TERM. BAC PRO SAPAT ET VENTE : BULGARIE, POLOGNE ET MALTE, 3 SEMAINES

Stage dans les domaines du service à la personne et de la vente



PROJET ERASMUS +
2021-2027

POLOGNE - BULGARIE
MALTE - BELGIQUE

Lieu : Varna, Bielsko Biala et Ciescyn, La Valette-Sliema.

Hébergement : Auberge de jeunesse, communauté religieuse, famille d'accueil

Structures d'accueil : Crèche, école primaire, maison de retraite, centre pour personnes en situation de handicap, garderie d'enfants, commerces, supermarchés.

1^{ÈRE} BAC PRO CGEA : BELGIQUE, 3 SEMAINES



Lieu :
Aux alentours de Bruxelles
Hébergement :
Maître de stage
Structures d'accueil :
Exploitation Agricole



BTS PROD ANIMALES :
IRLANDE, 4 SEM.



Lieu :
Sud-Ouest Irlande
Hébergement :
Exploitation Agricole
Structures d'accueil :
Exploitation Agricole

DESTINATION CANADA



2^{ÈME} ANNÉE BTS PRODUCTIONS ANIMALES :
4 semaines
TERM. PRO SAPAT ET TERM. VENTE :
4 semaines en structure

Lieu : Région de Montréal (Québec)

Hébergement : Famille d'Accueil

Accueil : Résidence pour personnes âgées, commerce, exploitation agricole.

MOBILITÉ OUTRE-ATLANTIQUE

Formations Post-BAC pour une
mobilité d'étude de 8/9 mois
oultre-Atlantique.

APED - Assistance à la Personne en
Établissement et à Domicile
SASI - Santé Assistance et Soins Infirmiers
Pharmacie, Esthétique, Agriculture, Vente.
Partenariat CNEAP et CFP d'Alma et
de Roberval.



Assurez la réussite de votre projet d'installation

Profitez d'une remise de **2 700 €** sur
l'ensemble de nos prestations avec le
chéquier JA.

*Cogedis, cabinet de conseil et d'expertise comptable
spécialisé dans l'accompagnement des jeunes agriculteurs.*

cogedis.com
cogedis@cogedis.com
09 70 81 38 69



Un stage, une alternance ou encore un emploi : des opportunités !



METTRE
DEMAIN
DANS VOS
MAINS

5 RAISONS DE NOUS REJOINDRE !

Évoluez dans votre
carrière
professionnelle

Travaillez dans une
ambiance de proximité
et de partage

Développez vos
compétences

Bénéficiez d'une politique
de rémunération attractive
et motivante

Intégrez une entreprise
fortement implantée dans le
tissu économique local


Contactez-nous :

- drh.bretagne@sanders.fr

- 02 97 28 39 39


- Sanders Bretagne 1 Le pont de St-Caradec 56920 SAINT-GERAND

• www.sanders.fr •
• facebook.com/sanders.fr •




Commerçants autrement
Ploërmel

Du Lundi au Vendredi
 8h30/20h
 Samedi
 8h30/19h30



 Flashez
 pour découvrir
 nos catalogues en ligne





CHARPENTES
BOIS MÉTALLIQUES
AGRICOLES ET INDUSTRIELLES

PÉNARD Pascal

Port. : 06 09 38 25 71
 Tél. : 02 97 75 65 40
 Fax. : 02 97 75 68 15
 penardconstructions@orange.fr
 ZA LA CROIX BLANCHE
 56120 GUÉGON



3 sites à votre service 24/7 !



TSE BOHAL
 ZA de Bel Orient
 56140 BOHAL
 Tel. 02 97 75 15 95
 tse.bohal@tse-aldor.com



TSE LOCMINÉ
 ZA de Keranna Sud
 56500 PLUMELIN
 Tel. 02 97 46 02 02
 tse.bohal@tse-aldor.com



Ets LEMOINE
 25, Rue du Val
 56490 LA TRINITE-PORHOËT
 Tel. 02 97 93 91 82
 lemoine@lemoine-aldor.com

SIMPLIFIONS VOTRE VIE D'ÉLEVEUR
UNE SOLUTION GLOBALE EN
AUTOMATISME POUR VOTRE
ÉLEVAGE LAIT & HORS-SOL
www.tse-aldor.com



AQUADIS
 FAISONS DE L'EAU VOTRE ALLIÉE

ENVIE D'AMÉLIORER VOS PERFORMANCES?
 CONTACTEZ NOUS :

ZA de Keranna Sud (Plumelin) > AQUADIS-ALDOR.COM
 56500 LOCMINE
 Tel. 02 98 39 32 89
 aquadis@aquadis-aldor.com

Votre spécialiste du
 TRAITEMENT DE L'EAU



 Scan moi !



 ☎ : 02 96 74 56 57
 evalor@evalor.fr
 www.evalor.fr






Experts en méthanisation

LA VIE
AU LYCÉE

UN CADRE ACCUEILLANT,
 UNE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE QUI OEUVRE
 POUR L'ÉPANOUISSEMENT DE SES ÉLÈVES,
 DES ÉQUIPEMENTS GRANDEUR NATURE
 CONNECTÉS AUX MÉTIERS.





Sous la responsabilité de Jean-Noël PINATEL, Directeur Administratif Financier et DRH

Gestion - Administration Ressources Humaines et Informatique

Comptabilité :

- Angéline CLODIC, comptable
- Alexandra RAFFRAY, comptable
- Sandra RUFFAUX, comptable

Administratif :

- Mireille JOSSE, assistante de direction
- Fanny LE BOULH, assistante de direction
- Stéphanie LE TARNEC-BOURGEON, assistante administrative
- Elodie TEMPIER, assistante administrative

Ressources Humaines

- Joanna GUILLET, assistante RH

Service informatique :

- Jean-Charles LE GUILLLOU, responsable informatique
- Christophe LE BRETON, informaticien



Maintenance et Espaces verts



Maintenance : L'entretien des locaux est assuré par Hervé GUEHENEUC et Loïc GOUGEON (1^{er} rang). Ils ont en charge la maintenance, l'entretien et les dépannages de l'ensemble des installations et locaux de l'établissement (salles de classes, internats, restaurant scolaire,...).

Entretien des espaces verts : L'entretien des espaces verts est effectué par Pascal DENECE et Bruno PIGNON (2^{ème} rang). Ils entretiennent et aménagent l'ensemble du site du lycée, soit environ 7 ha.

Entretien des locaux



L'équipe d'entretien est responsable du nettoyage des locaux de l'ensemble du lycée.

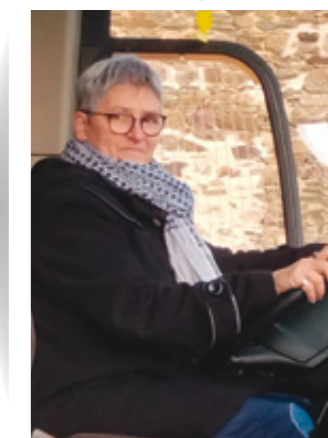
Patricia MONNIER, Stéphanie CLABAUX, Nelly BUREL, Sandra IZEMBARD, Sylvie GLOTIN, Carine DESNOS, Michelle ROSELIER et Séverina CLAIN.

Avec beaucoup d'engagement et de patience, elles maintiennent nos locaux en parfait état de propreté.



Restauration

Au lycée La Touche, nous servons tous les jours environ 1 400 repas. Le service de restauration est assuré par la Société CONVIVIO sous la direction de Damien MONNIER. Il est accompagné d'un personnel chaleureux et accueillant. L'équipe est constituée par le personnel du lycée et le personnel de la société CONVIVIO : **Béatrice BOUJILLY, Marina JOLIN, Valérie NAYS, Oriane MAHIEUX, Catherine DEMAY, Anna-Maria FAZIO, Déborah ORTIZ, Mickaël LEBEL, Pierrick LE BOT, Alexandre BONNO, Jonathan LE VIAVANT, Damien MONNIER, Anne-Laure BILLARD, Yann CATEAU et Véronique MAINGUY** (absents sur la photo).



Transport

Sylvie MAUGUEN est notre chauffeur de car. Elle effectue tous les jours le transport scolaire de nos élèves. De plus, elle les emmène sur les lieux d'activités sportives et les accompagne lors des sorties pédagogiques.



18 500+
ADHÉRENTS

8 500+
COLLABORATEURS

50+
SITES
DE PRODUCTIONS

218+
MAGASINS



www.eureden.com



EXPERTISE COMPTABLE, EXPERTISE SOCIALE & CONSEIL



Nous accompagnons les
les acteurs du territoire

- EXPERTISE COMPTABLE & PILOTAGE DE L'ACTIVITÉ
- EXPERTISE SOCIALE & PAIE
- CONSEIL & STRATÉGIE D'ENTREPRISE
- ENVIRONNEMENT
- MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES
- GESTION DU PATRIMOINE

Suivez-nous :



www.broceliande.cerfrance.fr

LA VIE SCOLAIRE

45

L'ÉQUIPE DE LA VIE SCOLAIRE



Une équipe de professionnels
au service des jeunes.

Contact vie scolaire :
M Yohann BLANDEL au 02 97 73 32 91
vie.scolaire@lycee-latouche.fr
Une assistante sociale est présente auprès des
élèves et de l'équipe éducative ainsi qu'une
psychologue.

Yohann BLANDEL, RVS
Yvette ALLAIRE, CVS internat BTS

EVS / AEVS
Sébastien COUE, externat
Eugénie DURET, externat
Alexandre ROTIEL, externat
Natalia CHEREMNYKH, internat Les Tilleuls
Gwen-Aël GILLIERS, internat Les Pommiers
Olivier LE BRETON, externat
Isabelle RAULT, internat Les Erables
Pierre THOMAS, internat Les Peupliers

AVS
Fabienne BENS
Mathilde BIDEAU
Olivia BRAULT
Servane JOUAN
Stéphanie LOZE
Cécile MAHE
Candice MORICE
Virginie PAULOU
Yannick RAULT
Elodie TEMPIER

RVS (Responsable de vie scolaire)
CVS (Coordinateur-trice vie scolaire)
EVS (Educateur-trice vie scolaire)
AEVS (Assistante-e éducateur-trice vie scolaire)
AVS (Auxiliaire de Vie Scolaire)

La vie scolaire a pour objectif premier de contribuer à maintenir dans l'établissement un climat de sérénité et de travail propice à la réussite de tous, tout en veillant au bien-être et à l'épanouissement de chacun. Elle est un lieu d'accueil et de communication qui fait le lien entre les élèves, les parents, l'équipe pédagogique et la direction. Ses membres, les AEVS / EVS, travaillent sous l'autorité du RVS et en collaboration avec ce dernier.

- La vie scolaire contribue à la qualité du climat scolaire, de par l'organisation de la vie collective quotidienne, hors du temps de classe, en liaison avec la vie pédagogique dans l'établissement. Elle assure des missions de surveillance et d'assistance éducative et fait respecter le Règlement Intérieur.
- Une gestion rigoureuse de l'absentéisme et de la ponctualité se fait par une information systématique des familles en cas d'absence. Elle gère également les punitions et sanctions. Ce suivi et le dialogue régulier avec les élèves et les familles permettent d'appréhender au mieux les difficultés.
- La vie scolaire travaille en liaison étroite avec les professeurs afin d'assurer le suivi des élèves. Elle met en place les conditions du dialogue dans l'action éducative.
- La vie scolaire est aussi associée à l'animation éducative de l'établissement, ainsi qu'à l'éducation à la citoyenneté. Elle forme les délégués de classe, aide à la gestion et à l'animation du foyer et de l'internat...

Le service est ouvert du lundi au vendredi de 7h45 à 18h00 pour le temps de la journée scolaire et du lundi au jeudi de 18h00 à 23h00 pour l'internat.

46

L'INTERNAT

Une vie de Campus au coeur du lycée



Salle informatique pour les internes



Atelier de tutorat

TÉMOIGNAGES

« Je trouve qu'être interne au lycée La Touche m'apporte beaucoup. Le fait d'avoir 1h30 d'étude tous les soirs nous permet de bien travailler et d'avoir des meilleures notes, si j'étais resté chez moi j'aurais travaillé beaucoup moins. L'ambiance est très conviviale. » Mathis

« L'Internat me permet et m'oblige à travailler le soir, cela me permet également de respecter les règles de vie en communauté. J'aime bien la convivialité, les sorties organisées et le temps passé avec mes camarades sur la cour. » Julien

« Venir ici m'a permis de travailler et de me concentrer davantage sur mes études. Les foyers sont très bien, cela nous permet de nous changer les idées, il y a une très bonne ambiance. » Éliane

« Nous sommes dans un cadre magnifique et nous disposons aussi de plusieurs foyers. Notre internat est récent, nous avons des chambres individuelles. Il y a beaucoup d'activités proposées toute l'année et aussi beaucoup de tournois. On s'entend tous bien. » Élève STAV



Animation Bubble Bump



Internat garçons

L'INTERNAT, LIEU DE TRAVAIL ET DE RÉUSSITE

Afin d'améliorer encore les conditions de travail de nos jeunes, nous avons mis en place quatre salles d'études surveillées :

- une salle pour les 4^{èmes} et 3^{èmes}
- une salle pour les 2^{ndes} et 1^{ères} professionnelles agricoles
- une salle pour les 2^{ndes} générales
- une salle pour les CAP et les 1^{ères} professionnelles

Ces études, surveillées par un(e) éducateur(trice) se déroulent en silence et se terminent selon les niveaux, entre 18h30 et 19h00.

Les élèves de 1^{ère} générale et technologique et de toutes les Terminales sont en étude en chambre, où les déplacements sont limités. Cependant, des salles sont à leur disposition pour les travaux de groupe, pour s'entraider ou travailler sur un ordinateur. Le CDI est aussi accessible sur ces temps d'étude.

A noter que des résultats insuffisants dus à un manque manifeste de travail peuvent entraîner un retour une étude surveillée.

ENTRAIDE, TUTORAT ET SOUTIEN

Les grands avantages de la vie à l'internat !

Chaque soir, nos jeunes ont la possibilité à deux ou trois pour travailler ensemble, s'entraider, simuler des oraux, préparer des exposés.... Cette entraide concerne les élèves d'une même classe ou niveau qui peuvent ainsi approfondir ensemble les notions vues en cours dans la journée.

Le tutorat, mis en place à l'internat, est différent puisque c'est un élève de classe supérieure (tuteur) qui prend en charge un plus jeune (tutoré) pour l'aider dans des matières où il éprouve des difficultés. Ce tutorat est fondé sur la base du volontariat. Entraide et tutorat sont particulièrement encouragés à l'internat tant pour l'amélioration des résultats scolaires que pour les liens de solidarité qui se tissent entre les jeunes.

Un soutien peut également être apportés pour les éducatrices et par les assistants-es de vie scolaire présents-tes dans les études.

UN LIEU DE VIE ET D'ÉPANOUISSEMENT

Les internes passent toute la semaine dans l'établissement. Il est donc très important de leur proposer des moments de détente et des activités, tant sportives que culturelles : des foyers accueillants, équipés de baby-foot, de billards, de jeux de fléchettes, de tables de ping-pong, de jeux de société.

Une salle de télévision permet également aux élèves de suivre les informations ou leurs émissions favorites.

Des journaux sont aussi à leur disposition tous les jours.

Le soir, selon la période, se déroulent des matchs interclasse de sports collectifs en salle (Hand, basket, volley, futsal) ou à l'extérieur, à la belle période.

Ciné-club et diffusion de matchs sur écran géant se déroulent le mercredi soir.

Des sorties peuvent avoir lieu au cinéma, space-laser, paint-ball, bowling, football au stade rennais, à Lorient,...

Les mercredis après-midi, les internes n'ayant pas cours, se voient proposer plusieurs activités par les professeurs d'EPS ou par les personnels de vie scolaire : football, équitation, VTT, badminton, pétanque, palets, activités socio culturelles.

HÉBERGEMENT

Au cœur de la Bretagne, en bordure de Brocéliande et du lac au duc, le lycée la touche vous accompagne dans un cadre exceptionnel avec un internat d'une capacité d'accueil de 400 élèves, dont un peu plus de 300 sont logés en chambre individuelle.

A l'internat, les conditions d'hébergement sont en constante amélioration et à ce jour, seuls les plus jeunes sont hébergés en chambre collective (deux à trois lits).

75% de nos jeunes sont hébergés en chambre individuelle ! Le dimanche soir, l'accueil à l'internat est possible à partir de 20h (pas de restauration sur place).

Les BTS disposent d'un pôle étudiant avec chambre individuelle en majorité, tout confort avec buanderie, foyer et cuisine en accès libre.

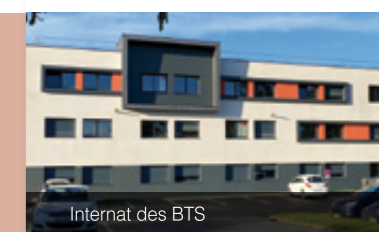
JOURNÉE D'UN INTERNE

Semaine continue du lundi au vendredi

Horaire journalier :

- 7h : Lever
- 7h15 - 8h : Petit-déjeuner
- 7h40 : Fermeture des Internats
- 8h20 : Début des cours

- 16h25 : Fin des cours
- 16h30 : Goûter - Récréation
- 17h à 18h45 : Etude surveillée en chambre ou en salle selon les niveaux
- 18h45 - 20h30 (20h en hiver) : Dîner - Récréation
- 20h30 (20h en hiver) : Ouverture des internats
- 22h30 : Extinction des feux



Internat des BTS



Des prestations personnalisées et un savoir-faire reconnu dans la gestion de restaurants en collectivité

www.convivio.fr    

Convivio BRETAGNE / PAYS DE LA LOIRE
12, rue du Domaine - 35 137 BÉDÉE
02 99 06 18 78 - service.commercial@convivio.fr



+30 de **30** années d'expérience

1^{er} groupe indépendant de restauration dans l'Ouest de la France

240 000 convives servis chaque jour



Solutions Agri CIC

Construisons ensemble l'agriculture de demain !

Accompagner vos projets, gérer votre activité, financer votre trésorerie...
CIC Ouest s'engage à vos côtés.

 **Rencontrons-nous : CIC Ploërmel - 2 rue des Forges - 02 97 72 52 05.**

CIC Ouest
Construisons pour que le monde bouge.

Banque CIC Ouest - RCS Nantes 855 801 072. Crédit photos : Adobe Stock. cic.fr

LA PASTORALE

49

- Organiser des activités permettant de s'ouvrir sur le monde au travers d'activités ou de démarches caritatives.
- Susciter des sujets de réflexion pour les élèves.
- Organiser des rencontres avec des personnalités et des témoins de la foi.
- Favoriser la participation aux célébrations



Sortie du Groupe de la pasto' du lundi soir avec Sylvie Kratsch

VIVRE, ANNONCER, CÉLÉBRER

L'enseignement catholique est un des lieux privilégiés pour permettre à chacun de se révéler à lui-même, de découvrir la dimension spirituelle de l'existence et être acteur de son destin. La pastorale, signe visible de l'héritage évangélique, rassemble tous les partenaires d'un projet commun, pour traduire en action la raison d'être spécifique de l'établissement. Elle est présente dans la démarche pédagogique et la relation humaine, responsabilité de tous. Le lycée La Touche s'efforce de remplir sa mission en tant qu'établissement catholique, inspiré par le projet de Jean-Marie de La Mennais fondateur des Frères de Ploërmel.

VOYAGE À LOURDES

10 élèves de 2nde professionnelle du lycée ont participé au pèlerinage diocésain d'Arvor en mai. Ces jeunes préparent un bac pro SAPAT (service aux personnes et aux territoires) et beaucoup se destinent aux métiers de la santé et des services. Cette expérience à Lourdes auprès des malades et des hospitaliers a été unique : ils ont découvert un monde de fraternité auquel ils ne sont pas habitués !



« Je crois avoir progressé au niveau de l'accompagnement des malades car j'ai appris à dépasser mes peurs, j'ai pu prendre exemple sur l'hospitalière qui m'accompagnait. Ce fut une très bonne expérience professionnelle et une aventure humaine inoubliable, tant les rencontres m'ont touchée. »

LOCARMOR
Ploermel 02 97 74 10 20

POMPEI
TRAVAUX PUBLICS - CARRIERES

P.A. des Pierres Blanches
Saint-Léry - BP 8
56430 MAURON

02 97 22 63 03
contact@pompei.fr

www.pompei.fr

Gumiaux & Gombeau
Architecte DPLG
Bréal sous Montfort / Ploërmel, 02 99 85 19 02

Ferron
VOYAGES

Beauval Puy du Fou Sports d'hiver
8 rue de l'Hermitage • 22230 MERDRIGNAC

09-72-09-27-27
www.voyages-ferron.fr
accueil@voyages-ferron.fr

Du. BOIS BGR menuiserie
PA DE BROCELIANDE
RUE DES HULOUX
56800 PLOERMEL
T : 02 97 73 38 49
MAIL : dubois.bgr@sfr.fr

**NEUF ET
RÉNOVATION**

Menuiseries extérieures Bois - PVC - Alu
Portes d'entrée, fenêtres
Fermetures manuelles et motorisées
Volets roulants, portails, portes de garage, clôtures
Isolation par l'extérieur Bardage ITE
Menuiseries intérieures
Cloisons sèches plafonds - isolation

**POUR UN ÉLEVEUR,
LE CHOIX DE
L'AVENIR C'EST
LA LIBERTÉ
DE DÉCIDER.**

**Chez PORC ARMOR Évolution,
je choisis mes prestations.**

Avant tout, je demande à ma coopérative de trouver la meilleure dynamique commerciale pour ma production.

Je m'appuie sur ses expertises techniques et économiques pour améliorer mes résultats.

Je me forme et j'anticipe mes choix stratégiques grâce à son réseau d'experts.

PORC ARMOR ÉVOLUTION
LE CHOIX DE L'AVENIR
CONTACTEZ-NOUS !
02 96 66 87 87 - www.porc-armor.com - f in

L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES

Connecté à l'extérieur

51

PARENTS DÉLÉGUÉS



La mission des parents délégués se trouve essentiellement dans la participation aux trois conseils de classe de l'année scolaire.

Le parent délégué reçoit l'ensemble des questionnaires auxquelles ont répondu les parents d'élèves et crée une synthèse en vue du conseil de classe dont il est investi.

Le but est donc de relayer les questionnements et doléances des familles, de porter leur parole au sein du conseil. Et de ce fait, permettre d'améliorer le quotidien des élèves au sein de l'établissement en communication avec l'équipe enseignante et la Direction.

L'Association des Parents d'Elèves du Lycée La Touche est composée de parents délégués. Un représentant du bureau est présent lors du conseil de discipline.

Les objectifs sont :

- Représenter les parents d'élèves au sein du Lycée
- Générer l'échange entre les familles et les instances de l'établissement dans la cohésion et la convivialité
- Préparer et assurer une présence, agrémentée de témoignages concrets aux portes ouvertes

ASSOCIATION DES ANCIENS DU LYCÉE : « RÉSEAU LA TOUCHE »



Réseau La Touche, c'est l'Association des anciens élèves et personnels du Lycée. Créée en 1925, sa vocation est de perpétuer « l'esprit de La Touche ». Nos objectifs sont donc les suivants :

- Maintenir les liens d'amitié tissés lors des années passées au lycée en rassemblant le plus grand nombre
- Participer à la vie éducative et aux instances du lycée. Nous sommes présents à tous les événements de la vie du lycée mais également sur les forums, foires ou salons qui jalonnent l'année.
- Faciliter les contacts et les mises en relation, notamment s'agissant des recherches d'emplois, de stages, de contrats d'alternance ou d'apprentissage...

Aujourd'hui, faire fonctionner le Réseau La Touche passe nécessairement par notre présence sur les réseaux sociaux. Ce virage du numérique, nous l'avons pris. Vous pouvez dès à présent suivre notre page Facebook « Réseau La Touche », ainsi que notre profil LinkedIn, le plus important réseau professionnel en ligne. Sur ces deux supports, nous publions régulièrement des offres d'emplois et de stages, et relayons l'actualité du lycée. Enfin, devenir membre du Réseau La Touche, c'est aussi avoir accès à notre magazine semestriel « La Voix des Sillons ». Vous y retrouverez toutes les actualités du lycée et de l'Association, des parcours et des témoignages exclusifs grâce au superbe travail de notre équipe de rédaction.

Pour nous contacter, passer une offre/demande d'emploi ou stage, devenir membre de l'association, une seule adresse e-mail : reseau@lycee-latouche.fr



SOLUTIONS
GRAINES D'AGRIS

Graines d'Agris
GROUPAMA LYCÉE BRETAGNE

4 engagements Groupama pour vous aider à construire votre avenir en confiance.

Groupama
la vraie vie s'assure ici

VOTRE AGENCE GROUPAMA
1 place La Mennais - 56800 PLOERMEL - Tél. 02 97 74 00 67

groupama.fr

Cette page est un document de l'Union Agricole Bretonne. Elle est destinée à être utilisée par les adhérents de l'Union Agricole Bretonne. Elle est destinée à être utilisée par les adhérents de l'Union Agricole Bretonne. Elle est destinée à être utilisée par les adhérents de l'Union Agricole Bretonne.

CIBLES ET COM
PUBLICITÉ | MARKETING

LOGO / SUPPORTS IMPRIMÉS
ENSEIGNES / STAND / PACKAGING

Créateur de votre image.

WWW.CIBLESETCOM.COM
02 97 72 33 25 · PA DE RONSOUZE 56800 PLOËRMEL

TAXE D'APPRENTISSAGE
Faites le choix du partenariat

Des formations initiales et par apprentissage connectées à vos besoins

via la plateforme **scit.a**

LEAP PLOERMEL - CODE UAI 0560858D - SIRET 777 866 120 00010

AGRICOLE SCIENCES SERVICES VENTE

LA TOUCHE LOCALE

VENTE DIRECTE

53

Le point de vente "LA TOUCHE LOCALE" est un support pédagogique pour un ensemble de filières du lycée et permet également de valoriser les produits issus de la ferme.



Les élèves de la filière Bac Pro Conseil Vente viennent au point de vente pour des travaux pratiques : **façing, inventaire, mise en rayon, implantation...**

Cela permet de mettre en pratique ce qui a été vu en théorie en classe.

Le lien qui unit la filière Agricole et le point de vente est la **traçabilité des animaux de l'exploitation** jusqu'à la vente directe.

Le point de vente propose également différents produits confectionnés par les élèves de la filière 4^{ème} 3^{ème} lors de l'EPI et actions : jus de pommes, nichoir à oiseaux, composteur....

FACILITER L'INSTALLATION DES JEUNES ÉLEVEURS

EVEL'UP s'engage.

EVEL'UP accompagne les jeunes éleveurs dans leur volonté d'entreprendre pour atteindre leurs objectifs et développer des projets solides et durables.

Evel'UP
Éleveurs de Porcs en France

Pour en savoir plus et rencontrer votre conseiller EVEL'UP, contactez-nous au 02 98 68 37 37.

LA TOUCHE LOCALE

✉ LATOUCHELOCALE@LYCEE-LATOUCHE.FR
☎ 07 77 76 62 95

OUVERTURE
TOUS LES 1^{ERS} VENDREDIS DU MOIS
DE 15H30 À 19H

ENTREZ DANS LE LYCÉE LA TOUCHE

ROUTE DE DINAN
56800 PLOËRMEL

À L'INTÉRIEUR,
SUIVRE LA SIGNALISATION

54

L'EXPLOITATION AGRICOLE

UN OUTIL DE FORMATION
GRANDEUR NATURE

Connecté aux métiers



OBJECTIFS

Le précepte de notre lycée est d'associer la pratique à la théorie en s'appuyant sur l'exploitation agricole. Pour mener de front une triple activité de formation, de production et de développement,

l'exploitation propose une diversité de productions végétales et animales. Au-delà de sa fonction pédagogique, la ferme est largement ouverte sur l'extérieur et participe au développement du territoire.



MISSIONS DE L'EXPLOITATION

FORMATION

Par la pratique, l'observation, l'analyse technique et économique, les démarches de diagnostics et de projets.



Groupe d'étudiants dans une parcelle de maïs

PRODUCTION

Par des unités à taille économique représentative des exploitations bretonnes.



Pôle laitier

UNE RÉALITÉ
+ 35 000
HEURES-ÉLÈVES/AN

DÉVELOPPEMENT

Par la contribution au développement agricole et plus largement d'animation du territoire.



Découverte de la ferme par des enfants de maternelle

LA FERME DE LA TOUCHE : UN MOTEUR DE LA TRANSITION VERS L'AGRO-ÉCOLOGIE

- **Amélioration constante des pratiques culturales** (rotations longues, désherbage mécanique, réduction des intrants, choix espèces végétales, ...)
- **Utilisation des nouvelles technologies** (robots de traite, outils d'aide à la décision, cartographie des sols et rendements, station météo connectée, sondes d'irrigation, pilotage GPS, ...)
- **Production d'énergie renouvelable** (méthanisation)
- **Contribution au maintien de la biodiversité** (race bovine menacée, ruchers, diversité des haies, ...)
- **Contrôle et certification des résultats obtenus** (Haute Valeur Environnementale HVE – niveau 3)

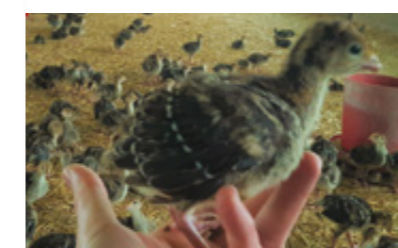


DES MOYENS DE PRODUCTION



- **270 ha de Surface Agricole Utile, dont :**
 - **240 ha de cultures** : prairies, maïs, blés, orge, légumes de plein champ, colza, silphie, ...
 - **30 ha de landes** (Forêt de Brocéliande)
- **150 vaches laitières** Prim'Holstein
- **30 vaches allaitantes** (Aubrac et Armoricaïne)
- **175 truies** naisseur-engraisseur
- **2 400 m²** pour la volaille de chair (dindes) et **100 m²** pour la volaille fermière

Une unité de production d'énergie renouvelable : méthanisation en cogénération



DES MOYENS HUMAINS



- **Responsable d'exploitation :** Christophe LEBRET
- **Salariés :**
 - Eric CHAPEL (Atelier Porc),
 - Anthony DINEL (Atelier Bovin Lait),
 - Benoît LE GALLIC (Ateliers Cultures - Méthanisation),
 - Philippe MAILLARD (Ateliers Volaille - Bovin Viande),
 - Benjamin GUÉGAN, Jérôme SAVARY.
- **Assistante administrative :** Stéphanie LE TARNEC-BOURGEON



LE SPÉCIALISTE DE L'INSTALLATION
DU MATÉRIEL D'ÉLEVAGE



Tél. : 02 97 44 28 70

56500 LOCMINE
simatel56@orange.fr
www.simatel-technologie.com

PORTES OUVERTES
Samedis 18 Novembre 2023, 17 Février et 23 Mars 2024
de 8h30 à 12h30 (Sur RDV)

Formations

(en 1 ou 2 ans)
CAP Conducteur d'engins TP et carrières
TITRE Conducteur d'engins
CAP Constructeur de routes
CAP Constructeur de canalisations
Bac Pro Travaux Publics (en 2 ou 3 ans)
BTS Travaux Publics

Internat

Restauration

Parc d'Activités La Lande du Moëlin - 9 Rue Marie Curie - 56800 PLOERMEL
Tél : 02 97 72 07 72 - Email : contact@cfa-bretagne.com
www.cfa-bretagne.com

ENTREPRISE D'ÉLEVAGE
DERVAL Boeffard

PEINTURE
PLAFOND TENDU
DÉCORATION D'INTÉRIEUR
STAFF

ZI du Bois Vert
Rue des Frères Montgolfier
56800 PLOERMEL
02 97 74 29 85
sarlderval.boeffard@orange.fr

Flasher-moi pour accéder au site

CENTRE EQUESTRE ET PONEY CLUB : TOUT SUR UN MÊME SITE !



Nicolas MOUISEL

Laura LARUE

Stéphane GICQUEAU

Moniteur,
titulaire BPJEPS

Palefrenière
soigneuse

Responsable,
titulaire BEES 2^{ème} degré



Les activités

- Equitation de loisir et sportive, à partir de 7 ans
- Balades en forêt et à la mer
- Sorties en compétitions dans les 3 disciplines olympiques.
- Pension pour poneys et chevaux
- Débourrage
- Organisation de compétitions FFE (CSO/CCE/Hunter/Dressage)
- Support de formations (Travaux pratiques et options)
- Equitation scolaire et accueil de groupes associatifs
- Stages et passages des examens fédéraux hors période scolaire
- Accueil de stagiaires
- Agréé BPJEPS
- Partenaire UFR Rennes 1 – science du comportement
Diplôme Universitaire d'Ethologie Cheval



La cavalerie

- 20 chevaux d'instruction et 6 de propriétaires
- 12 Poneys (A-B) d'instruction



Les installations

- Accès aux structures pour les personnes à mobilité réduite
- 1 écurie intérieure de 30 boxes et 8 stabulations
- 1 manège de 40 x 20 m
- 2 carrières 32 x 60 m et 50 x 80 m
- 3 selleries dont une réservée aux propriétaires
- 10 paddocks
- 2 vestiaires équipés de douches et sanitaires
- 1 douche pour chevaux
- 30 km de sentiers de randonnée avec accès au « Lac au Duc »
- Spring Garden (club et amateur)
- 5 hectares de pâtures pour l'élevage



Pôle élevage

- 1 salle de suivi de gestation
- 3 poulinières S.F et 2 poulinières poney
- 4 poulains nés en 2023 sur le site
- Des enseignants spécialisés en élevage



MORBIHAN
Toute une banque
pour vous

Crédit Agricole
du Morbihan

22, Place de la Mairie

56 800 PLOERMEL
Tél : 02 97 72 36 82

www.ca-morbihan.fr

ARCANNE
CONSTRUCTEURS

L'innovation
au cœur de votre élevage

Parc d'activités de la Sève - 5 Rue Arçanne - 72400 LAMBALE - 02 96 30 73 30

Praxis
EXPERTISE COMPTABLE

PATRIMOINE
JURIDIQUE
GESTION
RH

LE CONSEIL,
SOURCE DE
PERFORMANCE

02 97 74 06 98
CONTACT@PRAXIS-EXPERTS.COM
WWW.PRAXIS-EXPERTS.COM

PLOERMEL
GUER | LE RHEU
MALESTROIT





Une nouvelle vision de l'élevage

POUR GAGNER SON BEURRE AVEC SON LAIT



L'analyse stratégique

Quand un expert Nutréa se penche sur votre coût de production de l'atelier lait, il est en mesure d'identifier des leviers pour diminuer vos charges opérationnelles. Résultat : des axes de travail sur un an, des objectifs et des résultats pour plus de revenu!



www.nutrea.fr



Nutréea nutrition animale • Moulin du Baudry 56440 Languidic • 02 97 85 99 00



EN BRETAGNE, 25 000 PROFESSIONNELS PASSIONNÉS, CHACUN EXPERT DANS SON MÉTIER.



Suivez nous !



#bretonsetengagés www.interbev-bretagne.fr



MORBIHAN 678

Table of Morbihan regions with counts: ALLAIRE 8, AMBON 1, ARZAL 2, AUGAN 23, AURAY 1, BADEN 1, BAUD 3, BEIGNON 4, BERRIC 2, BIGNAN 6, BILLIO 4, BOHAL 7, BRANDIVY 2, BRECH 2, BREHAN 2, BRIGNAC 1, BULEON 2, CADEN 3, CAMPENEAC 19, CARENTOIR 8, CARO 12, CLEGUER 1, COLPO 4, CONCORET 4, COURNON 1, CRACH 2, CRUGUEL 5, ELVEN 13, ETEL 1, EVELLYS 3, EVRIGUET 2, FEREL 2, FORGES DE LANOUEE 16, GOURHEL 4, GRAND CHAMP 1, GROIX 1, GUEGON 8, GUEHENNO 5, GUENIN 2, GUER 14, GUERN 1, GUIDEL 3, GUILLAC 11, GUILLIERS 6, HELLEAN 1, INGUINIEL 4, INZINZAC LOCHRIST 1, JOSSELIN 8, KERVIGNAC 3, LA CHAPELLE NEUVE 1, LA CROIX-HELLEAN 5, LA GACILLY 1, LA TRINITE-PORHOET 4, LA GREE ST LAURENT 1, LA ROCHE BERNARD 1, LA TRINITE SURZUR 1, LA VRAIE CROIX 1, LANDAUL 2, LANDEVANT 2, LANGUIDIC 5, LANTILLAC 2, LANVAUDAN 1, LANVENEGEN 1, LARRE 2, LARMOR PLACE 1, LE GUERNO 1, LES FOUGERETS 1, LE SOURN 2, LIMERZEL 2, LIZIO 2, LOCMIENE 2, LOCOAL MENDON 1, LOCQUeltas 3, LOYAT 15, MALANSAC 1, MALESTROIT 9, MARZAN 4, MAURON 21, MELRAND 1, MENEAC 5, MERLEVENEZ 1, MESLAN 1, MISSIRIAC 5, MOHON 12, MOLAC 3, MONTENEUF 1, MONTEBLANC 2, MONTERTELOT 5, MOREAC 4, NEANT-SYVEL 9, NEULLIAC 2, NIVILLAC 2, NOSTANG 1, NOYAL MUZILLAC 5, PEAULE 3

L'ORIGINE DES ÉLÈVES Connectée à ma Ville

59

Table of Ille et Vilaine regions with counts: PEILLAC 1, PERSQUEN 2, PLESCOP 3, PLEUCADEUC 10, PLEUGRIFFET 3, PLOEMEL 3, PLOEMEUR 2, PLOERDUT 1, PLOEREN 1, PLOERMEL 49, PLOUAY 2, PLOUGOUMELLEN 1, PLOUHARNEL 1, PLOUHINEC 3, PLUHERLIN 5, PLUMELEC 14, PLUMELIN 1, PLUMERGAT 1, PLUNERET 1, PLUVIGNER 2, PORCARO 4, PORT LOUIS 1, PRIZIAC 2, QUESTEMBERT 7, QUEVEN 1, QUISTINIC 1, RADENAC 3, REGUINY 1, REMINIAC 3, RIANTEC 1, RUFFIAC 3, SARZEAU 1, SEGLIEN 1, SENE 2, SERENT 16, ST-ABRAHAM 6, ST-ALLOUESTRE 3, ST-AVE 1, ST-BRIEUC DE MAURON 2, ST CARADEC TREGOMEL 1, ST-CONGARD 6, ST-DEOLAY 1, ST-GONNERY 1, ST-GORGON 1, ST-GRAVE 3, ST-GUYOMARD 10, ST-JACUT LES PINS 2, ST-JEAN BREVELAY 1, ST-LAURENT S/OUST 2, ST-LERY 3, ST-MALO-DE-BEIGNON 1, ST-MALO-des-3 FONT. 2, ST-MARCEL 3, ST-MARTIN S/OUST 3, ST-NICOLAS-DU-TERTRE 4, ST-NOLFF 7, ST-SERVANT S/OUST 4, STE-HELENE 1, SULNIAC 2, SURZUR 1, TAUPONT 15, THEIX NOYALO 8, TREAL 5, TREDION 2, TREFFLEAN 2, VAL D'OUST 12, VANNES 12

ILLE ET VILAINE 194

Table of Ille et Vilaine regions with counts: AMANLIS 2, ANDOUILLE NEUVILLE 1, BAIN DE BRET. 2, BAINS SUR OUST 5, BAGUER PICAN 1, BAULON 2, BEDEE 2, BLERUAIS 1, BOISGERVILLY 1, BOURG DES COMPTES 2, BREAL SOUS MONTFORT 1, BRETEIL 2, BRUC SUR AFF 1, BRUZ 1, CANCALE 1, CESSON SEVIGNE 1, CHANTELOUP 2, CHATEAUGIRON 1, CINTRE 2, COESMES 2, COMBLESSAC 2, CORPS NUDES 3, DOMLOUP 1, ERCE EN LAMEE 2, ESSE 2, GAEL 8, GOVEN 1, GRAND FOUGERAY 1, GUICHEN 3, GUIPRY MESSAC 2, IFFENDIC 8, JANZE 2, LA BOSSE DE BRETAGNE 1, LA CHAP. BOUEXIC 1, LA CHAP. DE BRAIN 1, LA CHAP. DU LOU DU LAC 1, LA DOMINELAIS 1, LA NOE BLANCHE 1, LA NOUAYE 3, LAILLE 1, LANDUJAN 1, LE CROUAI 1, LE THEIL DE BRETAGNE 1, LOHEAC 2, LOURMAIS 1, LOUTEHEL 1, LUITRE DOMPIERRE 1, MARTIGNE FERCHAUD 1, MAXENT 6, MEDREAC 2, MELESSE 2, MINIAC MORVAN 1, MINIAC SOUS BECHEREL 1, MONTAUBAN DE BRET 7, MONTERFIL 2, MONTFORT SUR MEU 2, MUEL 5, NOYAL CHATILLON s/seiche 2, NOYAL SUR VILAINE 1, ORGERES 1, PAIMPONT 8, PIPRIAC 7, PIRE CHANCE 1, PIRE SUR SEICHE 1, PLECHATEL 3, PLELAN LE GRAND 4, POLIGNE 1, QUEDILLAC 6, RENNES 1, RETIERS 1, SAULNIERES 1, SIXT SUR AFF 2, ST ARMEL 2, ST JEAN SUR VILAINE 1, ST MALO 1, ST MALO DE PHILY 1, ST MALON SUR MEL 1, ST MEEN LE GRAND 8, ST ONEN LA CHAP. 3, ST SEGLIN 1, ST SENOUX 2

Table of Cotes d'Armor regions with counts: ST SULPICE DES LANDES 4, ST UNIAC 1, STE COLOMBE 1, TALENSAC 1, THOURIE 1, TRESBOEUF 2, TREVERIEN 1, VAL D'ANAST 8

COÛTES D'ARMOR 81

Table of Cotes d'Armor regions with counts: BON REPOS SUR BLAVET 1, BROONS 3, CALORGUEN 1, DINAN 1, GOMENE 2, GUITTE 1, HEMONSTOIR 1, ILLIFAUT 5, LA MEAUGON 1, LA PRENESSAYE 2, LA VICOMTE S/RANCE 1, LAMBALLE ARMOR 1, LANRELAS 4, LE CABOUT 3, LE MENE 2, LOSCOUET S/MEU 3, LOUDEAC 4, MERDRIGNAC 6, PAULE 1, PEDERNEC 1, PENGUILY 1, PLEMET 6, PLOEUC L'HERMITAGE 1, PLOUBAZLANEC 1, PLUMAUGAT 5, PLUMIEUX 5, QUESOY 1, ROUILLAC 1, ST BARNABE 1, ST ETIENNE DU GUE DE L 2, ST JOUAN DE L ISLE 3, ST THELO 1, ST VRAN 1, TADEN 1, TREMEUR 1, TREMOREL 4, YVIGNAC LA TOUR 2

LOIRE ATLANTIQUE 29

Table of Loire Atlantique regions with counts: BATZ SUR MER 1, BESNE 1, BLAIN 4, CAMPBON 1, CORDEMAIS 1, DONGES 1, GUEMENE PENFAO 3, GUERANDE 1, HERBIGNAC 2, LA BAULE ESCOUBLAC 1, MASSERAC 1, PIERRIC 1, PLESSE 1, PONTCHATEAU 2, SEVERAC 1, ST ANDRE DES EAUX 1, ST ETIENNE DE MONTLUC 1, ST NAZAIRE 1, ST NICOLAS DE REDON 1, STE LUCE SUR LOIRE 1, SUCE SUR ERDRE 1, TRIGNAC 1

DIVERS 12

Table of Divers regions with counts: MAINE ET LOIRE (49) 2, MANCHE (50) 2, MAYENNE (53) 1, ORNE (61) 1, PARIS (75) 1, YVELYNES (78) 1, VAR (84) 2, VIENNE (86) 1, VAL D'OISE (95) 1

FINISTÈRE 9

Table of Finistère regions with counts: BREST 1, BAYE 1, CARHAIX PLOUGUER 1, CHATEAUNEUF DU FAOU 1, PLOUDIRY 1, PLOUGASNOU 1, PLOUMOGUER 1, PLOUNEOUR MENEZ 1, REDENE 1



Plus que de l'automatisation, le Lely Vector transforme l'alimentation.

Lely Center Pontivy
Z.A du Gohélève 56920 Noyal-Pontivy
02 97 25 10 81
pontivy@pon.lelycenter.com
www.lely.com/fr/centers/pontivy




GROUPEMENTS D'EMPLOYEURS AGRICOLES ET RURAUX DU MORBIHAN

Besoin de main-d'œuvre ?
Nous construisons, ensemble, des solutions pour répondre au mieux à vos demandes !

- Remplacement
- Temps partagé

Vous recherchez un emploi ?
Nous vous proposons des missions adaptées à vos

- Disponibilités
- Compétences
- Expériences

CDD/CDI, Job étudiant, Contrat d'apprentissage !

Seremor et Solutis Emploi vous accompagnent !



CONTACTEZ-NOUS :

02 97 40 38 10
planning@seremor.com

www.seremor.com /   



DÉCOUVREZ L'OFFRE DE PRODUITS ET SERVICES DE VOTRE COOPÉRATIVE INNOVAL

Votre catalogue disponible sur : www.innoval.com

Pour plus d'informations, contactez votre technicien ou conseiller INNOVAL.



TRANSPORTS DES INTERNES

BREIZHGO

INSCRIPTION EN LIGNE BREIZHGO

VANNES - PLOËRMEL

VANNES	LUNDI	VENDREDI
Vannes, Gare SNCF	7 h 45	17 h 20
Elven, Médiathèque	8 h 05	17 h 00
Ploërmel, Place Jean-Paul II	8 h 45	16 h 30
Ploërmel - Lycée La Touche	8 h 50	16 h 20

LA ROCHE BERNARD QUESTEMBERT PLOËRMEL

QUESTEMBERT	LUNDI	VENDREDI
La Roche Bernard, Bd de Bretagne	7 h 30	17 h 50
Muzillac, Arrêt BGHgo R. du G ^d de Gaulle	7 h 48	17 h 35
Questembert, Lycée Marcelin Berthelot	8 h 13	17 h 15
Ploërmel - La Touche	9 h 00	16 h 25

LORIENT HENNEBONT BAUD LOCMINÉ PLOËRMEL

LORIENT	LUNDI	VENDREDI
Lorient, Gare d'échanges	7 h 20	18 h 10
Lanester A.Croizat (Arrêt CTRL)	7 h 30	17 h 55
Hennebont Gare Routière	7 h 40	18 h 00
Hennebont, Kerpotence	7 h 45	17 h 55
Languidic, Place Guillaume	7 h 50	17 h 45
Baud, Place du Champ de Foire	8 h 00	17 h 40
Locminé Lycée A. Bretagne *	8 h 25	17 h 15
Ploërmel, Lycée La Touche	9 h 05	16 h 30

PONTIVY — PLOËRMEL (VIA LOCMINÉ)

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy Gare SNCF L3-CTM	7 h 40	17 h 50
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 20	17 h 20
Locminé Lycée A. de Bretagne correspondance L17B-BSA	8 h 20	17 h 20
Ploërmel, Lycée La Touche	9 h 05	16 h 30

PONTIVY — PLOËRMEL (VIA JOSSELIN)

PONTIVY	LUNDI	VENDREDI
Pontivy - Pont Hamon	6 h 36	19 h 22
Pleugriffet, La Fourchette	6 h 41	19 h 17
Josselin, Place du 18 Juin 1940	6 h 50	19 h 08
Ploërmel, Place Jean-Paul II	7 h 03	18 h 55

8 LIGNES DE CARS

Connectées au Lycée

61

AURAY-PLOËRMEL VIA BAUD (REGROUPEMENT À LOCMINÉ)

AURAY-PLOËRMEL	LUNDI	VENDREDI
Auray - Gare SNCF	7 h 30	18 h 10
Brech - Kerguengoh	7 h 32	18 h 05
Brech - Corn er Houet	7 h 35	18 h 00
Brech - Les quatre chemins	7 h 36	17 h 58
Pluvigner (gare routière)	7 h 45	17 h 50
Camors - Gare Routière	7 h 50	17 h 45
Baud - Champ de foire *	8 h 00	17 h 40
Locminé - Lycée A. de Bretagne	8 h 25	17 h 15
Lycée La Touche - Ploërmel	9 h 05	16 h 30

RENNES — GUER - PLOËRMEL

RENNES	LUNDI	VENDREDI
Rennes, Gare SNCF	8 h 00	18 h 18 / 19 h 10 19 h 40
Ploërmel - Place Jean-Paul II	9 h 09	17 h 01 / 17 h 58 18 h 28

* regroupement

LIGNE PRIVÉE GÉRÉE PAR LE LYCÉE LA TOUCHE ET LINÉVIA

REDON - LA GACILLY — SIX S/AFF - PIPRIAC PLOËRMEL

Rens. et Inscr. auprès du Lycée La Touche
02.97.73.32.89. E.mail : contact@lycee-latouche.fr

LA GACILLY	LUNDI	VENDREDI
Redon, (Parc Anger, devant la médiathèque)	6 h 45	18 h 15
La Gacilly, PKG du Végétarium	8 h 03	17 h 55
Sixt S/Aff, Place de l'Eglise	8 h 09	17 h 45
Pipriac, Crédit Agricole	8 h 21	17 h 35
Maure de Bretagne, Eglise	8 h 33	17 h 20
Ploërmel, CFA	9 h 10	16 h 35
Lycée La Touche	9 h 15	16 h 20

TRANSPORTS 1/2 PENSIONNAIRES

BREIZHGO

INSCRIPTION EN LIGNE BREIZHGO

OU

Navette gratuite du Lycée La Touche au départ de la Place Clémenceau, pour les élèves sans titre de transport.



UN RÉSEAU INTERCOMMUNAL VOYAGE
riv-info.bzh
Tél : 02 93 73 20 73

ORGANIGRAMME

LYCÉE LA TOUCHE
LYCÉE JEAN QUEINNEC



TUTELLE MENNAISIENNE

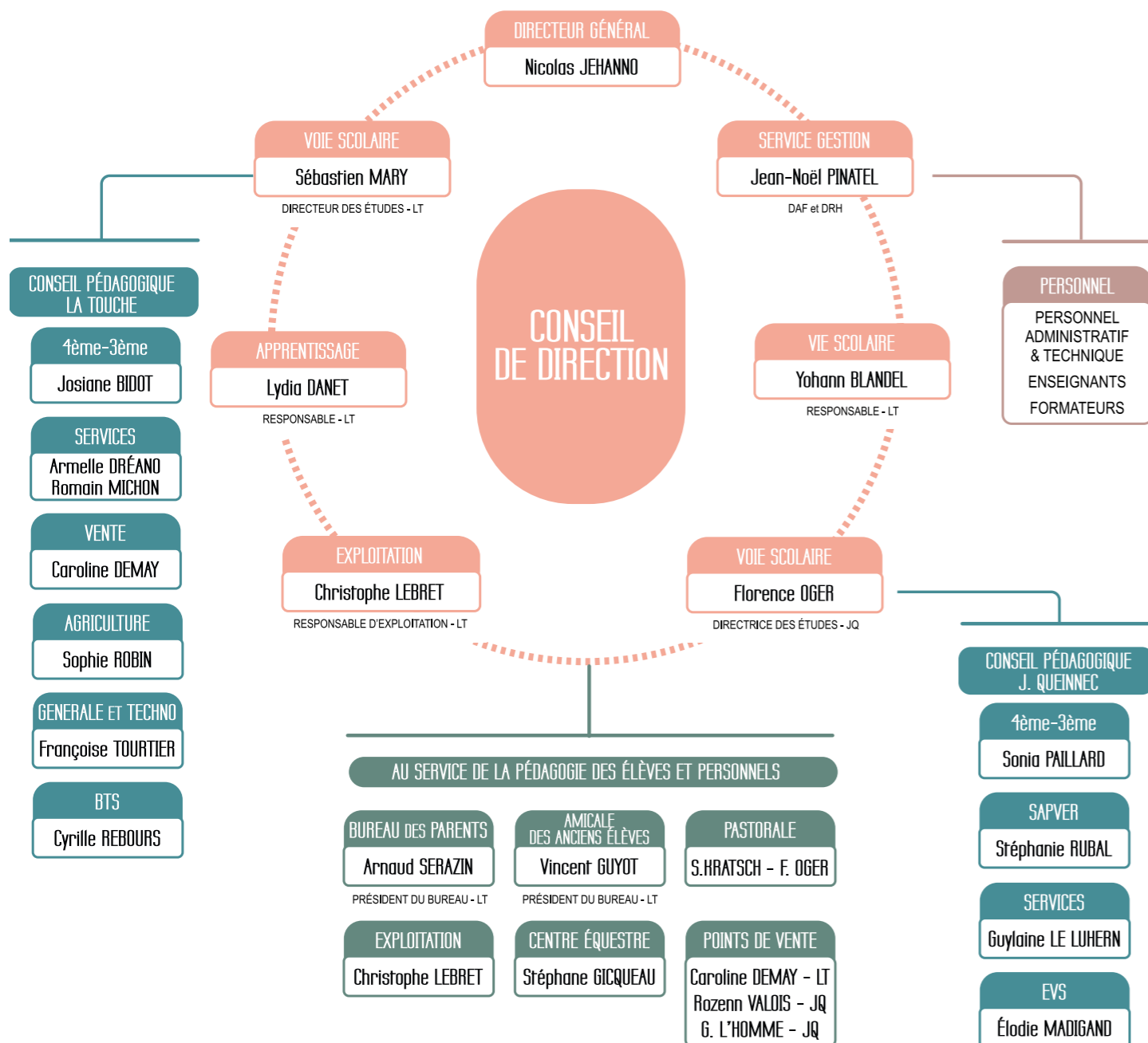
Denis CHEVREL

PRÉSIDENT LA TOUCHE ET JEAN QUEINNEC

Pierre CAMENEN

TUTELLE DIOCÉSAINE

Delphine POISSEMEUX

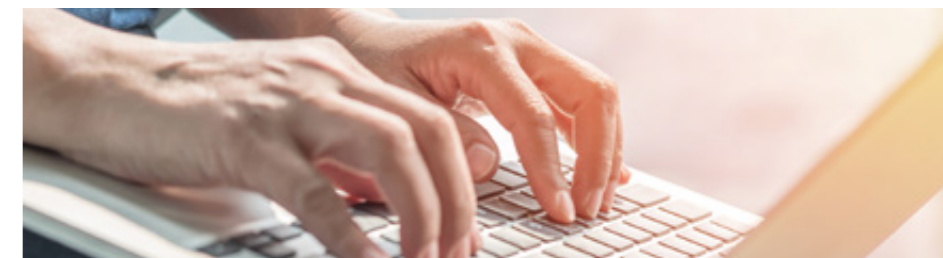


S'INSCRIRE AU LYCÉE LA TOUCHE

Connectés au Lycée

ADMISSION

L'admission dans toutes les classes se fait après entretien avec la Direction, examen du dossier et avis favorable du conseil de classe de l'établissement d'origine.



INSCRIPTION DE LA 4^{ÈME} À LA TERMINALE

S'inscrire sur le site internet du Lycée pour une préinscription.

WWW.LYCEE-LATOUCHE.FR

Nous vous recontacterons pour un rendez-vous avec M. Nicolas Jéhanno Directeur, ou avec M. Sébastien Mary, Directeur des études. Le jeune doit être obligatoirement présent.

De préférence le mercredi et le samedi matin (et tous les jours pendant les congés scolaires). **S'adresser au secrétariat : 02 97 73 32 89**



Secrétariat

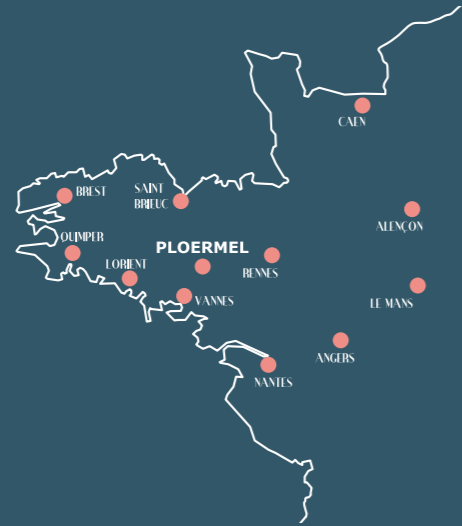
Accueil et renseignements, ouvert tous les jours : de 8h à 12h15 et de 14h à 17h15
Téléphone : 02 97 73 32 89
Mail : contact@lycee-latouche.fr

Régime des élèves

De la 4^{ème} au BTS, garçons et filles : Internat, Demi-Pension, Externat.

Bourses

Bourses du Ministère de l'Agriculture
Dossiers fournis par l'établissement en juillet après confirmation d'inscription, et sur demande.



Lycée La Touche
Route de Dinan
56800 Ploërmel
02 97 73 32 89



LYCÉE
LA TOUCHE

© CRÉATION CIBLES ET COM PLOERMEL

www.lycee-latouche.fr

