



ACADÉMIE  
DE NANTES

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# SEMAINE THÉMATIQUE DES MÉTIERS DU VIVANT

du 4 au 7 mai 2026

Dossier de presse

Contact presse :

*Cindy GUIRAO*

Tél : 02 40 37 33 14

Mél : [ce.communication@ac-nantes.fr](mailto:ce.communication@ac-nantes.fr)



## Sommaire :

<b>1 - Préparer son avenir professionnel</b>	<b>p 3</b>
<b>2 - La semaine des métiers du vivant</b>	<b>p 3</b>
• <i>Les évènements en présentiel</i>	<b>p 4</b>
• <i>Les webinaires</i>	<b>p 6</b>
• <i>Concours vidéo</i>	<b>p 6</b>



# 1 - Préparer son avenir professionnel

Le Plan Avenir, lancé à la rentrée 2025-2026, vise à élargir les perspectives d'orientation des élèves qui ignorent l'ensemble des chemins qu'ils peuvent suivre. Il encourage chaque élève à devenir acteur de son parcours, notamment grâce à 4 demi-journées annuelles dédiées à la découverte du monde professionnel, de la 5<sup>e</sup> à la terminale.

Dans ce cadre, l'académie de Nantes avait organisé sa première semaine thématique sur la découverte des métiers de la mer du 1<sup>er</sup> au 5 décembre 2025. Cette deuxième édition sera consacrée aux métiers du vivant. Les élèves pourront déconstruire leurs idées reçues et développer des compétences d'orientation.

# 2 - La semaine des métiers du vivant

Du 04 au 07 mai 2026, cap sur les métiers du vivant.

Dans le cadre du Plan Avenir, cette deuxième édition de semaine thématique portée par la Région académique des Pays de la Loire, la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et la Région Pays de la Loire, mobilise un ensemble de partenaires pour :

- élargir les horizons ;
- déconstruire les stéréotypes ;
- développer les compétences à s'orienter.

Agriculture, environnement, biotechnologies, alimentation...

Autant de domaines porteurs, souvent méconnus, à faire découvrir autrement.

Lors de cette semaine, les élèves pourront :

- rencontrer des professionnels passionnés et inspirants ;
- participer à des ateliers immersifs ;
- profiter de formats variés, en présentiel et en webinaire.

Cette semaine vise à éveiller la curiosité des élèves, susciter des vocations... et ouvrir de nouvelles perspectives.



## • Les évènements en présentiel



### Loire-Atlantique (44)

**Lundi 4 mai 2026**

**Inauguration au lycée Olivier Guichard à Guérande (9h-12h).**

Table ronde avec Amélie Jolivel, vétérinaire rurale à Châteaubriant, Céline Bellard, chercheuse CNRS, et Jordy Bouancheau, éleveur, président du Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ) Filière alimentaire de demain et vice-président de la chambre d'agriculture de Vendée.

Ateliers au sein de lycée au cours de la matinée :

- Démonstration d'utilisation de drones en milieu agricole et gestion des milieux naturels ;
- Démonstration par les élèves des sections Fleuriste et Productions horticoles ;
- Métiers du vivant à l'international : présentation de la mission en Guinée-Bissau avec Univers Sel ;
- Découverte du jeu de plateau Agroanim, animé par le CMQ Filières alimentaires de demain.

**Lundi 4 mai 2026**

**Intervention de Mme Fleur LESOURD, arboriste élagueuse aux Sorinières, au collège Marie Marvingt à Bouguenais.**

**Lundi 4 mai 2026**

**Lycée Jules Rieffel à Saint-Herblain : La classe de 1<sup>re</sup> Bac Pro CGEA, qui mène un projet collectif intitulé « La mini ferme de Jules », accueillera à cette occasion, une classe de CM2 de l'école voisine de (14 h 30 à 15 h 30).**

**Jeudi 7 mai 2026**

**Intervention de M. Nicolas LE TULZO, maraîcher aux jardins de Kéranger à Herbignac, au collège Jacques Prévert d'Herbignac, auprès de 2 classes de 5<sup>e</sup>.**

### Maine-et-Loire (49)

**Mercredi 6 mai 2026**

**Portes Ouvertes du Lycée agricole Le Fresne (Ste Gemme sur Loire). (14h-17h).**

## Mayenne (53)

**Mardi 5 mai 2026**

**Événement à l'Agricampus à Laval à destination des professionnels : « Construire un parcours d'orientation autour de métiers d'avenir : les métiers du vivant » (9h 30-12h 30).**

Cette rencontre vise à réunir l'ensemble des acteurs concernés par l'orientation et la valorisation des filières du vivant afin de croiser les regards, partager des expériences et réfléchir collectivement aux leviers permettant de mieux faire connaître ces métiers auprès des élèves. Au-delà des apports et découvertes proposés au cours de la matinée, ce temps sera avant tout un moment d'échanges entre partenaires pour identifier des actions concrètes et renforcer la dynamique collective en faveur de l'attractivité des formations et des métiers du vivant.

Au programme de la matinée :

- Conférence sur le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence (CMQE) Filière alimentaire de demain : présentation du campus et des espaces d'initiatives/des outils ;
- Temps d'échange : Comment mieux faire connaître et valoriser les formations et métiers du vivant auprès des élèves de l'académie ? Quelles actions construire collectivement pour répondre aux besoins de chacun ?

**Mercredi 6 mai 2026**

**Portes Ouvertes du Lycée agricole de Laval (Agricampus).**

**Jeudi 7 mai 2026**

**Visite de la pépinière Huault (Saint-Jean-sur-Evre) et découverte des formations et des métiers associés par des élèves du collège Béatrix de Gâvre à Montsûrs.**

## Sarthe (72)

**Mercredi 6 ou jeudi 7 mai 2026**

**Intervention de Philippine Dufour, chargée Ressources Humaines dans l'entreprise LDC Amont, et de Pierre Lebert, agronome chez Cerfrance, auprès d'élèves du collège Georges Desnos à La Ferté-Bernard.**

**Jeudi 7 mai 2026**

**Intervention de M. Couthuis, directeur de l'École des formations maritimes Ile d'Yeu-Les Sables, au collège de l'Anglée à Sainte-Hermine.**

## Vendée (85)

**Jeudi 7 mai 2026**

Visite du département Génie Biologique de l'IUT de La Roche-sur-Yon, rencontre avec des chercheurs et des étudiants, visites des laboratoires et découverte de travaux pratiques par des élèves du collège Nicolas Haxo à La Roche-sur-Yon.

**Vendredi 8 2026**

Manifestation «Pétre en Fleurs» au lycée de Luçon-Pétre à Sainte-Gemme-la-Plaine : Animations autour du végétal, marché de producteurs locaux, expositions, ventes de végétaux...

### • Les webinaires

Quelques exemples de webinaires proposés aux collégiens et lycéens de l'académie au cours de la semaine :

- ateliers interactifs animés par l'ONISEP « Métiers du vivant, brisons les idées reçues ! », « Gardiens de la planète, les métiers du développement durable » ;
- webinaire « Agriculture 4.0 Les métiers qui transforment les exploitations agricoles », co-animé par le CMQE Design et Industrie du Futur et par la Région Pays de la Loire ;
- webinaire « Les métiers de la filière alimentaire de demain », animé par le CMQE Filière alimentaire de demain ;
- les métiers de la LPO (chargé de mission, animateur nature...), animé par la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) ;
- les métiers de la pêche, animé par le COREPEM (Comité Régional des Pêches maritimes et des Élevages Marins des Pays de la Loire).

### • Concours vidéo

**CHALLENGE CAPSULE VIDEO «Si je devais nourrir tous les habitants de ma commune...»**

(organisé par le Campus des Métiers et des Qualifications, filière alimentaire de demain)

Pour chaque catégorie (collège/lycée), les élèves sont invités à réaliser une capsule vidéo de 3 minutes par groupe de 10 à 15 élèves pour répondre au sujet «**Si je devais nourrir tous les habitants de ma commune...**».

L'équipe gagnante, révélée le 19 juin, se verra offrir par le CMQ :

- une boîte de jeux en lien avec les métiers de l'agriculture ;
- la prise en charge d'un transport pour un groupe classe pour la visite d'une exploitation agricole, d'une entreprise ou d'un établissement de formation sur l'année scolaire 2026-2027 ;
- crayon/carnet/porte-clés pour chaque élève des deux équipes gagnantes.

**JE RELEVE LE DEFÍ**

**“SI JE DEVAIS NOURRIR TOUS LES HABITANTS DE MA COMMUNE ...”**

**WWW.RELEVELEDEFI.FR**

Présentez vos projets du 4 mai au 5 juin 2026

Engagement en groupe classe de 10 à 15 élèves  
Création d'une capsule vidéo de 3 minutes  
Résultats le 19 juin.

**LES MÉTIERS DU VIVANT RECRUTENT !**

Date limite d'inscription : 13 mai 2026

Hashez le QR code pour vous inscrire  
ou envoyez un mail à [contact@filierealimentaire.com](mailto:contact@filierealimentaire.com)

NOUVEAU COLLEGE  
NOUVEAU LYCEE