

magazine région

AUTOMNE 2026 #17



Mathieu Pérou,
du punch
dans l'assiette
des lycéens !



sommaire

P3 • L'invité de
Christelle Moranaïs
Florian Grill

P8 • Portrait pour trait
Hugo Desnoyer

P12 • Dossier
**La Région au service
de la réussite des jeunes**

P18 • L'esprit sport
Lidwine Alba

P20 • Régional & génial !
**Notre sélection de produits
made in Pays de la Loire**

P24 • Décryptage
**Petit à petit, les haies
prennent racine**

P28 • Destination Pays de la Loire
**Un week-end et cinq journées
clés en main**

P36 • Ça tourne en
Pays de la Loire !
Echappées belles

P38 • Libre expression

P40 • À la table de...
Mathieu Pérou

P44 • Ils font la région

P46 • À vivre
**10 bonnes raisons d'aller
au Big Bang Orientation & Emploi**

P48 • Carte blanche
Jamy Gourmaud

P48 • Ma Région sur insta

édito

Christelle Moranaïs,
présidente de la Région des Pays de la Loire

« S'engager »

Nous vivons une époque incertaine. Rien n'échappe à la remise en cause générale. Tout est réinterrogé ; nos démocraties comme nos vies quotidiennes. La technologie bouscule tout, notre rapport au travail aussi bien que notre propre intimité. Et la question derrière – à quoi sert l'homme à l'heure où la machine est capable de tels prodiges ? – est absolument abyssale.

Face à cette réalité, deux choix s'offrent à nous : résister ou s'engager. Résister est un élan respectable ; parfois même vital. Tout changement comporte en lui un risque ; parfois même un danger. Mais, dans un monde où les interdépendances sont si fortes, ne faire que résister n'est pas une option raisonnable, et moins encore courageuse. Ce que nous ne faisons pas, nous, d'autres le feront – et le font déjà – à notre place, ailleurs, et suivant des critères qui ne sont pas les nôtres.

L'autre choix, c'est celui de s'engager, résolument. C'est-à-dire de croire que demain est toujours une chance, malgré les aléas et les bouleversements, et qu'il est à inventer, à construire, à fortifier – pas à subir.

C'est ce choix de l'engagement que nous faisons, lorsque nous dotons chaque lycéen d'un ordinateur portable, que nous défendons la recherche, que nous soutenons l'innovation, ou que nous engageons le grand virage de l'intelligence artificielle.

Faire que l'avenir soit toujours une promesse, c'est d'abord à nous d'en décider !



Retrouvez votre magazine en
version audio sur paysdelaloire.fr



+ @C_MORANCAIS [christellemoranaïs](https://www.linkedin.com/company/christellemoranaïs)
 [Christelle Moranaïs](https://www.facebook.com/ChristelleMoranaïs) [c_moranaïs](https://www.youtube.com/c_moranaïs)

Directrice de la publication : Christelle Moranaïs • Codirecteur de la publication : Antoine Chéreau • Directrice de la communication : Bénédicte Richomme • Rédactrice en chef : Christelle Taczala • Rédaction : Sébastien Dacher, Christelle Taczala - Women & Men • Maquette et mise en page : RC2C • Couverture : © Agence Brunet-Monié • Impression : Imprimerie Agir Graphic, BP 52 207 - 53022 Laval Cedex 9 • Diffusion : La Poste • Dépôt légal : 2^e semestre 2026 • Date de parution : septembre 2026 • N° ISSN : ISSN 2552-1985.

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

Ce magazine a été mis sous presse le 22 juillet 2026 : ses contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.





l'invité de Christelle Moranaçais

« Au rugby, on transforme les essais et les personnes »



Phénomène sportif et sociétal, porteur de valeurs de respect, d'entraide et d'engagement, le rugby est une école de la vie pour les jeunes et un levier de cohésion positif pour les territoires.

Christelle Moranaçais, présidente des Pays de la Loire et Florian Grill, président de la Fédération française de rugby, échantent sur la capacité du rugby à former, rassembler et inspirer.

Christelle Moranaïs : Florian Grill, merci d'avoir accepté notre invitation. Comme vous le savez, les Pays de la Loire sont une terre de sport, d'engagement associatif et de bénévolat. Avec près de 11000 licenciés et 59 clubs répartis sur l'ensemble de notre territoire, le rugby est bien plus qu'un sport en Pays de la Loire, c'est un formidable vecteur d'engagement, de transmission et de cohésion sociale. J'ai pu me rendre compte combien les valeurs humaines fortes que peut transmettre cette discipline au plus grand nombre, et de son rôle dans la société. Je vous sais convaincu que le rugby ne se limite pas à la performance sportive mais qu'il contribue aussi à former des citoyens...

Florian Grill : Le rugby est un enjeu sportif, mais aussi éducatif et citoyen. Notre sport est né à l'école pour ses valeurs pédagogiques et il apprend des valeurs essentielles, au premier rang desquelles le respect. Comme j'ai coutume de le dire : au rugby, on ne transforme pas que les essais, on transforme les personnes, et les parents ont raison d'inscrire leurs enfants dans nos clubs.

C. M. : Notre société débat beaucoup de l'autorité, du respect des règles et de la transmission entre les générations. Le rugby est souvent cité comme un sport où l'arbitre est respecté, où chacun connaît sa place au sein du collectif et où les plus anciens transmettent naturellement aux plus jeunes. Dans un contexte où les jeunes sont confrontés à de nombreuses incertitudes, parfois à l'isolement ou au manque de repères, quelles sont selon vous les qualités humaines que le rugby continue de transmettre ?

F. G. : Au rugby, on comprend à quel point on est dépendant de l'autre. Si les avants ne font pas le travail collectif, les arrières ne pourront pas jouer. C'est un sport qui sublime l'interdépendance entre les acteurs et qui est une leçon de vie. S'il y avait plus de rugby dans la société, elle se porterait mieux. C'est la raison de l'importance de son développement dans les Pays de la Loire, où il faut aider les clubs avec de meilleures infrastructures.

C. M. : Le développement du rugby féminin est l'une des évolutions marquantes de ces dernières années. En Pays de la Loire, nous faisons le constat que l'accès des femmes au sport,

Florian Grill en visite au SAC Clisson Rugby (44) en mars 2026.

« Entrer dans un club de rugby, c'est découvrir une seconde famille. »

Florian Grill





Florian Grill

Florian Grill est président de la Fédération française de rugby depuis 2023. Entrepreneur dans la communication et le marketing, il s'est d'abord illustré en créant et dirigeant plusieurs entreprises, tout en s'investissant durablement dans le monde sportif et associatif. Acteur reconnu du rugby amateur avant d'accéder aux plus hautes responsabilités fédérales, il a porté une vision centrée sur le développement des clubs, la performance collective et la modernisation de la gouvernance. Il défend un rugby profondément ancré dans ses valeurs fondatrices — respect, engagement, solidarité et inclusion — qu'il considère comme un levier éducatif et citoyen essentiel.

À la tête de la FFR, il conduit un projet ambitieux autour du développement des pratiques (notamment le rugby à 5 et le rugby féminin), du soutien aux clubs et aux infrastructures, ainsi que de l'ouverture du rugby à tous les publics. Il promeut également une "Fédération à mission", visant à renforcer l'impact social et éducatif du rugby dans les territoires.

+ Florian Grill France Rugby

à son encadrement ou au travers de la gouvernance des clubs, est une réalité. Au-delà du rugby lui-même, que dit selon vous cette progression sur l'évolution de notre société ? Quels freins restent encore à lever pour permettre à davantage de jeunes filles de découvrir ce sport et d'y trouver toute leur place ?

F. G. : Je le dis souvent à nos équipes de France : ce sont des militantes. Elles transforment l'image du sport féminin et l'image des femmes dans la société. Une équipe de rugby est un parfait reflet de la société avec tous les gabarits. Les joueuses sont inspirantes car elles sont accessibles et chacun peut se projeter en elles. C'est la raison pour laquelle le rugby féminin connaît une croissance exponentielle et que de plus en plus de jeunes filles rejoignent nos clubs. Par contre, nous avons besoin que les collectivités accompagnent cette croissance, car on manque encore de vestiaires féminins dans les clubs. La FFR s'engage concrètement pour la féminisation des instances avec le dispositif "du club des 300" porté par le Comité national olympique et sportif français. Cette démarche s'illustre également avec une parité dirigeante pour les prochains mandats des dirigeants de fédération et de ligue. La Ligue des Pays de la Loire compte deux présidentes de Comité départementaux sur cinq, mais également de nombreuses dirigeantes dans ses organes de gouvernance : commission de discipline, rugby féminin, lutte contre les violences, découverte à l'école, commission sportive, etc.

C. M. : Dans de nombreuses communes ligériennes, notamment rurales, le club sportif constitue souvent l'un des derniers lieux de rencontre et d'engagement collectif. Il rassemble les familles, les générations et parfois des habitants qui ne se croiseraient pas autrement. La Région est particulièrement attentive à ce rôle citoyen qu'endossent les clubs. En quoi les clubs de rugby contribuent-ils concrètement à maintenir cette cohésion et ce sentiment d'appartenance ?

F. G. : Les clubs de sport et de rugby en particulier sont l'un des rares endroits où l'on se rencontre encore quels que soient les âges ou les origines sociales. Le rugby est un sport de solidarité où l'entraide est naturelle. De nombreux clubs aident à trouver des emplois. Entrer dans un club de rugby, qu'on soit joueur, joueuse ou bénévole, c'est découvrir une seconde famille.

C. M. : La Région accompagne les jeunes dans leur orientation, leur formation et leur accès à l'emploi.

Nous encourageons l'entrepreneuriat dès la période d'études, la prise de responsabilité dans la vie publique, notamment à travers *La Promotion*, dont la quatrième édition vient d'être lancée. Nous l'avons observé : les compétences comportementales - l'esprit d'équipe, la persévérance, le sens des responsabilités - sont aujourd'hui de plus en plus recherchées par les employeurs. Vous rappelez souvent que le rugby peut être un formidable outil d'inclusion et d'insertion. Voyez-vous des passerelles encore insuffisamment exploitées entre le monde sportif, l'éducation et l'entreprise ?

F. G. : Le rugby a toute sa place dans le monde scolaire puisqu'il y est né ! Nous avons une nouvelle pratique, le rugby à 5, un rugby sans choc et sans plaquage, basé sur la passe et l'évitement, qu'on peut

pratiquer dans un gymnase ou une cour d'école. De nombreux professeurs des écoles l'utilisent car la pratique est mixte et permet d'embarquer toute la classe. Dans l'entreprise, le rugby à 5 est un formidable levier de cohésion. Les clubs peuvent organiser des tournois de rugby à 5 pour une entreprise à l'occasion d'un séminaire. On peut y jouer jusqu'à 70 ans et ce sont des moments festifs garantis. La Ligue de rugby s'engage concrètement, également, dans cette démarche en organisant des forums sports et orientation au profit des jeunes lycéens de la région et nos clubs de rugby.

« Le rugby à 5, sans choc ni plaquage, se pratique à l'école, en mixte, il permet d'embarquer toute la classe. »

Florian Grill



L'équipe féminine du Angers Sporting Club de l'Ouest en action.

C. M. : Les Pays de la Loire se distinguent par une progression régulière du nombre de licenciés et un engagement bénévole remarquable. Nous investissons également dans les équipements sportifs des communes, en finançant des stades, des piscines, des gymnases, qui permettent aux clubs de se développer et d'accueillir de nouveaux pratiquants. Quel regard portez-vous sur cette dynamique ligérienne ? Quels atouts distinguent notre région dans le paysage rugbystique et, plus largement, dans le paysage sportif français ?

F. G. : Il y a un enjeu immense pour la Région et les collectivités à accompagner la montée en puissance du Stade nantais. Le club est en Nationale 2 aujourd'hui, le 4^e niveau national après le Top 14, la ProD2 et la Nationale, il est passé très près de monter au 3^e niveau cette saison. Pour développer le rugby dans les Pays de la Loire, il faut soutenir le rugby de la base, dans ses infrastructures notamment (vestiaires, éclairage LED, club-houses, terrains, mains courantes), mieux mailler le territoire en créant avec la Ligue régionale de rugby des Pays de la Loire des antennes de club, mais aussi avoir un moteur avec un club phare. La montée en puissance de Vannes en Bretagne, associée au travail de la Ligue régionale, s'est traduite par une augmentation de près de 50 % du nombre de licenciés. C'est l'exemple à suivre, et il faut soutenir les dirigeants du Stade nantais qui investissent énormément.

C. M. : La Coupe du monde de rugby, puis les Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024, ont suscité un formidable enthousiasme populaire. Dans notre région, cet élan s'est traduit par une mobilisation importante des clubs, des bénévoles et des collectivités, ainsi que par des investissements dans les équipements sportifs. Mais l'enjeu est désormais de transformer cet engouement en pratique durable. Selon vous, quelles sont les conditions pour que l'héritage de ces grands événements profite réellement aux territoires, aux clubs amateurs et aux jeunes générations ?

F. G. : S'agissant du rugby, le point clé, ce sont les infrastructures. Nous sommes le 2^e sport en France dans les médias. L'envie de rugby est considérable, mais certaines familles ne le proposent pas à leurs enfants car elles n'ont pas de solution de proximité. Il faut non seulement améliorer les installations des clubs existants, mais aussi créer des antennes

« Un sport incroyablement inclusif, où tous les gabarits ont leur place. »

Florian Grill

de clubs ou de nouveaux clubs dans des zones d'ombre pour le rugby. De nombreuses collectivités nous contactent pour faire du "planté de poteaux". L'objectif est souvent de transformer un terrain de football pas ou moins utilisé en terrain de rugby et de développer en proximité une école de rugby pour les enfants et du rugby à 5 pour les adultes. Les communes qui offrent ainsi du rugby à leurs administrés en tirent beaucoup de bénéfices, notamment l'éducation des jeunes enfants, qui apprennent les valeurs de notre sport.

C. M. : Vous portez l'ambition de faire de la Fédération française de rugby une véritable "Fédération à mission", en affirmant un rôle éducatif, citoyen et sociétal qui dépasse le seul cadre sportif. Cette approche fait écho aux attentes croissantes des collectivités territoriales, qui cherchent à soutenir des projets ayant un impact concret sur la cohésion sociale, la jeunesse ou encore l'engagement citoyen. Le sport en général et le rugby en particulier peuvent-ils aujourd'hui devenir un véritable levier de transformation positive pour les territoires ?

F. G. : C'est tout mon combat. Le rugby est un levier de transformation de la société sous-employé. En plus de leur rôle sportif, les clubs de rugby mènent des actions éducatives et citoyennes que les collectivités et les entreprises ligériennes peuvent et doivent soutenir. Les clubs organisent, par exemple, des *job dating* pour des demandeurs d'emploi avec le rugby à 5 comme support, avec un taux de retour à l'emploi de 60 %. D'autres créent des sections de rugby santé pour des femmes atteintes de cancer du sein, car faire des passes accélère la rémission. Beaucoup de clubs travaillent dans les quartiers prioritaires de la ville, où les jeunes filles s'approprient le rugby pour gagner le respect et s'émanciper. C'est ce que j'appelle la "Fédération à mission", qui est relayée par nos partenaires à l'échelle de la Fédération ou de notre Ligue régionale des Pays de la Loire, et qui fait que le grand public aime le rugby plus que tout.

8

portrait pour trait





Tendre et saignant

Interrogez Hugo Desnoyer et vous verrez qu'il ne parle jamais longtemps de lui. Il préfère raconter un éleveur, une couleur de gras ou un voyage en Slovénie. Derrière l'artisan reconnu dans le monde entier demeure un Mayennais qui n'a jamais cessé de chercher, de douter et d'apprendre. 40 ans après son premier apprentissage, il regarde encore une pièce de viande avec les yeux d'un débutant.

Il a la poignée de main ferme et le regard canaille. Quand il sort de sa boucherie pour venir à notre rencontre, il est vêtu de son uniforme de travail, brodé à son nom. Il s'assoit et nous demande si tout va bien, et s'accorde un temps de pause autour d'un café, rare pour cet hyperactif de 55 ans, natif de Laval.

Plus tard, il nous fait visiter sa boucherie, et le silence ne dure jamais longtemps, les lames claquent sur le billot, les chambres froides soufflent leur haleine glacée, il y flotte un étonnant parfum d'artisanat véritable. Au milieu de cette mécanique bien huilée, Hugo Desnoyer observe davantage qu'il ne parle. Il faut quelques minutes pour comprendre qu'ici, rien n'est laissé au hasard. Son regard s'arrête devant une côte de veau, l'observe quelques secondes, passe les doigts sur le gras. Rien ne lui échappe : une fibre un peu trop grosse. Une découpe légèrement désaxée. Un film plastique mal tendu. « *Il n'y a peut-être que moi qui vois ça* », sourit-il. Sans doute. Mais chez lui, le détail n'a jamais été négligeable.

La viande, pas la gloire

Depuis près de trente ans, les médias aiment le présenter comme "le boucher des stars". Le surnom l'agace autant qu'il lui colle au tablier comme une étiquette impossible à écimer. Catherine Deneuve pousse régulièrement la porte de la boutique. Carla Bruni, José Garcia, des chefs étoilés, jusqu'à l'Élysée, le Sénat (...) mais cette notoriété l'embarrasse presque. Il préfère parler des éleveurs que des acteurs, des carcasses plutôt que des tapis rouges. « *Je ne suis pas le boucher des stars. Je suis boucher.* » La nuance dit tout.

L'histoire commence pourtant loin des beaux quartiers parisiens. À Laval, où il naît en 1971, rien ne le prédestine à devenir l'une des références mondiales de la viande. Sa mère est commerciale, son père travaille à la Sécurité sociale. Aucun artisan dans la famille. Aucun boucher.

« *Je n'ai rien inventé.
J'ai écouté les anciens.* »

Hugo Desnoyer

Les études l'ennuient et ce sentiment d'avoir quelque chose à prouver l'accompagne chaque jour. Une tentative en mécanique échoue. Puis vient cette journée d'essai chez un boucher lavallois.

Ancrage et voyage

Il parle encore de ce contact comme d'une rencontre amoureuse. « *Une matière vivante, noble, presque sensuelle. J'aurais pu être menuisier mais la viande m'a choisi.* » Le geste, lui, ne le quittera plus. Il apprend à Laval avant d'effectuer une saison à Piriac-sur-Mer. Les Pays de la Loire lui offrent son métier, son premier regard sur les éleveurs, la campagne et le temps long. Cette géographie, il ne l'oubliera jamais. Même lorsque Paris l'adoptera. Même lorsqu'il ouvrira plusieurs boucheries, des restaurants jusqu'à Hong Kong, travaillera près de vingt ans au Japon ou fournira les plus grands chefs français.

Car Hugo Desnoyer n'a jamais cessé d'être un homme des prés, il voyage comme d'autres lisent. Pour comprendre. Il achète encore ses bêtes en les regardant, en les touchant, en marchant longtemps autour d'elles. Il revient justement de Slovaquie : quinze jours passés à rencontrer des éleveurs, observer des cochons Mangalica, découvrir des races mixtes de montagne, goûter des vins, discuter pendant des heures avec des producteurs dont personne ou presque ne connaît le nom en France.

Le cœur sur le billot

La curiosité d'Hugo reste intacte. Il continue d'apprendre, comme de douter aussi. Il aime raconter qu'après trente années de métier, il peut encore déterminer une race de bovin en observant seulement le grain d'une viande. Son obsession ne concerne d'ailleurs pas uniquement la découpe. Il fut l'un des premiers, il y a près de trente ans, à demander aux éleveurs de conduire eux-mêmes leurs animaux jusqu'à l'abattoir. À faire poser des joints en caoutchouc sur les portes métalliques pour éviter les claquements. À diffuser de la musique classique afin d'apaiser les bêtes. Aujourd'hui, ces pratiques semblent évidentes, à l'époque, elles lui valurent quelques moqueries. Lui répond simplement : « *Je n'ai rien inventé. J'ai écouté les anciens.* » Au fond, Hugo Desnoyer parle davantage des animaux que de la viande, et des éleveurs surtout. Ceux qui, comme lui, vivent avec leurs mains. Ceux dont il admire la patience, la pudeur, la fidélité au vivant qui refuse les certitudes. Le veau reste son territoire préféré, il en aime la couleur presque nacrée, la délicatesse, la précision de découpe. Plutôt que d'en parler, il nous fera goûter, et cette humilité irrigue tout son travail.

Le goût des autres

Le personnage cache aussi une fragilité dont il parle désormais sans détour : son cœur ne fonctionne plus comme celui d'un jeune homme, l'obligeant à ralentir.



Des parcours d'excellence aux podiums des métiers

Comme Hugo Desnoyer, dont le talent et l'exigence ont fait la renommée, les meilleurs artisans construisent leur parcours grâce à la passion, au travail et à la transmission. C'est cet esprit d'excellence que la Région des Pays de la Loire encourage chaque jour en soutenant les formations, l'apprentissage et les métiers. Avec les sélections régionales des WorldSkills 2026-2027, elle offre aux jeunes talents l'occasion de se mesurer aux meilleurs, de révéler leur savoir-faire et de porter haut les couleurs de leur métier. Une compétition qui célèbre l'excellence professionnelle autant qu'elle inspire les vocations.

+ lire page 44 le portrait d'Antoine Nivault, représentant les Pays de la Loire aux WorldSkills à Shanghai en septembre 2026.

+ Infos sur paysdelaloire.fr/worldskills

Lui qui travaillait quatre-vingts heures par semaine, sillonnait les campagnes pour acheter ses bêtes et multipliait les projets internationaux, découvre les limites du corps. « Avant, je fonçais. Maintenant, je fais attention. » Cette conscience nouvelle traverse chacune de ses phrases. Il évoque la chance d'être encore là. La Slovénie lui a fait du bien. Les forêts, les biches aperçues chaque jour, le silence des montagnes, ses yeux qui se plissent quand il aperçoit des bêtes dans un pré. Hugo dit avoir retrouvé un peu d'énergie, regarde désormais son métier autrement. Avec moins de conquête et sans doute davantage de gratitude.

Dans quelques mois, des travaux transformeront sa boucherie : une table d'hôtes renaîtra au milieu des vitrines. Dix couverts seulement. Comme une manière de revenir à l'essentiel, le partage. Car c'est bien de cela dont il est question, une valeur qu'il transmet à son fils, autant que le goût des bonnes tables... La viande n'est jamais seulement une viande chez Hugo Desnoyer, c'est un repas de famille, un dimanche autour d'un poulet rôti, une blanquette, un gigot de Pâques, un souvenir d'enfance, un geste transmis. Une histoire commune.

À l'heure où la consommation de viande interroge autant qu'elle divise, lui refuse les slogans. Il préfère expliquer. Montrer, faire goûter. Convaincre par la qualité plutôt que par le discours. Avec ses yeux, ses mains, comme au premier jour, à Laval. Là où

un adolescent qui ne trouvait pas sa place à l'école a compris, en posant les doigts sur une pièce de viande, ce qu'il ferait de sa vie.

+  **Hugo Desnoyer**



VISITEZ L'INDUSTRIE

Programmez votre visite **gratuite** en un clic sur notre plateforme

<https://decouvrirelindustrie-pdl.fr>

 16 - 22 novembre
Semaine de l'industrie




ACTIONS POUR LA JEUNESSE

LES CLEFS DE LA RÉUSSITE



© RPD / J. Sarago

En juin dernier, avait lieu à l'Hôtel de Région la remise des Trophées de l'engagement lycéen. Onze projets initiés par des lycéens de toute la région dans le cadre des projets éducatifs étaient présentés sous la forme d'un pitch. Ici, sur la thématique Former des citoyens éclairés et engagés, capables d'agir selon ses propres choix.

Des besoins les plus essentiels à l'accomplissement personnel, la Région des Pays de la Loire agit à chaque étape pour permettre à chaque jeune d'apprendre dans de bonnes conditions, de s'ouvrir à d'autres horizons, de trouver sa voie et de réussir.





Pour la 3^e année scolaire consécutive, la démarche "Ici, on cuisine !" met le "fait maison" et le local au menu des restaurants scolaires dans les lycées. 9,3 millions de repas sont servis par an aux lycéens.

© RPDL / J. Sarago

Pour la Région des Pays de la Loire, la jeunesse demeure une priorité de chaque instant.

En accompagnant les lycéens à chaque étape de leur parcours, des besoins les plus élémentaires jusqu'à l'accomplissement de leurs ambitions, elle leur donne toutes les clés pour réussir au lycée, toutes les chances pour préparer sereinement leur avenir et s'épanouir dans la voie qu'ils ont choisie.

Un socle solide

Parce qu'apprendre commence par des bases solides, la Région agit d'abord pour répondre aux besoins essentiels des lycéens : bien se nourrir grâce à une restauration de qualité, étudier dans des établissements modernes, sûrs et agréables à vivre, en bénéficiant d'équipements performants adaptés aux apprentissages.

Cette rentrée scolaire marque le lancement de la 3^e édition de "Ici, on cuisine !" dans les lycées. La démarche initiée et portée par la Région, parrainée par un grand chef – cette année le chef étoilé Mathieu Pérou, à retrouver à la Une du magazine et en pages 40 à 43 –, encourage et valorise une restauration scolaire préparée sur place à partir de produits frais, locaux et de saison. Grâce à un sourcing rigoureux réalisé par des professionnels motivés, des filières engagées, un travail main dans la main avec les producteurs et transformateurs régionaux, ce sont 70 000 repas de qualité qui sont ainsi servis chaque jour aux lycéens de la région.

La Région veille également à offrir un environnement propice à l'épanouissement des jeunes. Établissement exemplaire pensé pour les jeunes d'aujourd'hui et les défis de demain, le nouveau lycée polyvalent de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu (44) accueille

en cette rentrée ses premiers élèves. Construit et financé par la Région, l'établissement de 18 200 m² peut accueillir jusqu'à 1 200 élèves, avec une capacité extensible à 1 500. Ses espaces modernes, connectés, adaptés aux nouvelles pédagogies et aux formations porteuses d'avenir, sont pensés pour favoriser la réussite des jeunes. Cinq nouveaux lycées publics ont été construits par la Région depuis 2020.

Bénéficier d'un cadre d'apprentissage exceptionnel c'est très bien. Avoir la possibilité d'accéder tous les jours à des ressources en ligne et travailler sereinement sur un ordinateur de dernière génération, c'est encore mieux. L'opération "Mon ordi au lycée" connaît depuis 2021 un réel succès et témoigne de l'engagement constant de la Région en faveur de la jeunesse, de l'égalité des chances et de la réussite scolaire. Pour la sixième année consécutive,

Première rentrée pour le nouveau lycée polyvalent de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu (44), construit et financé par la Région. Unique en son genre, c'est le plus grand bâtiment recevant du public en France isolé en paille.

la Région fournit ainsi un ordinateur portable aux élèves qui entrent en seconde ou en 1^{re} année de CAP, dans un lycée public ou privé des Pays de la Loire. Objectif : permettre à tous les lycéens d'être équipés de façon équitable.

Cette année, quelque 48 000 jeunes recevront à partir de novembre, un ASUS Chromebook CM1406, un équipement plus fiable, plus simple d'utilisation, plus sécurisé et plus respectueux de l'environnement.

Élever les ambitions, révéler les potentiels

Réussir au lycée, c'est aussi apprendre autrement, s'engager, expérimenter et oser. Avec ELEVE, son nouveau programme d'actions éducatives, la Région Pays de la Loire donne aux lycéens les moyens de développer leurs talents et de construire leur avenir. Fruit de deux

années de concertation avec les établissements, ELEVE propose une offre ambitieuse, simple et clé en main, pour accompagner les équipes éducatives et permettre à chaque jeune de révéler son potentiel, à l'école comme dans la vie.

Le programme s'articule autour de deux volets complémentaires. Avec *Les Jeunes s'engagent "Projets libres"*, les lycéens deviennent les

acteurs de leurs propres initiatives. Chaque année, une cinquantaine de projets imaginés et portés par les élèves sont soutenus pour faire vivre leur établissement ou leur territoire. Une façon concrète d'encourager l'engagement des enseignants et des lycéens, la coopération et l'esprit d'initiative.

70 000 repas de qualité servis chaque jour dans les lycées publics de la région.

Chaque nouveau lycée ligérien est **100 % financé par la Région.**

850 millions d'euros pour rénover et moderniser les lycées publics et les adapter aux enjeux d'avenir, de 2026 à 2030.

2,8 M€ d'équipements professionnels financés.

48 000 ordinateurs fournis aux élèves entrant en seconde ou 1^{re} année de CAP chaque année.

Près de **950 000 euros investis** dans un nouveau programme d'actions éducatives (ELEVE).

+ de 85 % du coût des transports scolaires pris en charge.



Des jeunes Ligériens engagés pour leur région. Après une année riche en rencontres, en échanges et en découvertes, La Promotion 3 s'apprête à passer le relais à la Promotion 4.

Avec *Les Lycées en "mode projet"*, les établissements disposent d'un catalogue de 14 parcours thématiques, animés par des partenaires spécialisés. Bien-être, lutte contre le harcèlement, inclusion, citoyenneté, égalité entre les femmes et les hommes, entrepreneuriat, orientation, intelligence artificielle, sciences, transition écologique, patrimoine, littérature, cinéma ou art contemporain : autant de thèmes pour apprendre autrement, développer son esprit critique, nourrir sa curiosité et préparer son avenir. À travers chaque action, ELEVE privilégie les apprentissages par l'expérience, renforce la confiance en soi, encourage le travail collectif et ouvre les jeunes sur le monde qui les entoure. Chaque année, les Trophées de l'engagement lycéen viennent récompenser les initiatives les plus inspirantes et valoriser l'engagement des élèves. Avec un budget de près de 950 000

euros, la Région affirme, à travers ELEVE, son ambition d'investir durablement dans la réussite et l'épanouissement de la jeunesse ligérienne.

La Promotion : agir pour les jeunes, avec eux

Donner la parole aux jeunes ne suffit plus. Avec La Promotion, la Région des Pays de la Loire leur donne les moyens d'agir. Chaque année, cent Ligériens de 15 à 20 ans, venus des cinq départements, se réunissent pour imaginer des solutions aux grands enjeux qui les concernent : orientation, engagement, harcèlement, lecture, sport ou encore citoyenneté. Pensée comme un laboratoire d'idées, La Promotion mêle ateliers collaboratifs, rencontres inspirantes et immersions sur le terrain. Les participants confrontent leurs points de vue, découvrent les coulisses des institutions et

formulent des propositions qui nourrissent concrètement les politiques régionales.

Les trois premières éditions ont déjà montré que cette démarche pouvait produire des résultats tangibles. Les réflexions sur l'orientation ont contribué et participé à l'évolution du programme d'actions éducatives, à la création du Média Orientation, tandis que les travaux consacrés à la promotion de la lecture ou à la lutte contre le harcèlement viennent enrichir les politiques régionales destinées à la jeunesse.

La Promotion ne se limite donc pas à un exercice de consultation : elle se veut un lieu d'expérimentation, dont les idées ont vocation à trouver une traduction opérationnelle.

À l'aube de sa quatrième édition en 2026, la Région poursuit cette ambition : considérer la jeunesse non comme un public, mais comme un acteur à part entière de l'action publique.



Le Média Orientation éclaire collégiens, lycéens, parents, professionnels de l'orientation et de l'éducation sur les métiers, formations, stages en région.

Le Média Orientation : un média inédit qui réinvente l'orientation en Pays de la Loire

Après son lancement sur les réseaux sociaux en 2025, sur une idée des jeunes de La Promotion 2, Le Média Orientation change d'échelle avec une plateforme web entièrement dédiée à l'orientation. Une nouvelle étape pour ce média régional inédit, pensé pour rendre l'orientation plus accessible, inspirante et concrète.

Destinée aux collégiens, lycéens, parents, professionnels de l'orientation et équipes éducatives, la plateforme rassemble en un seul lieu toutes les ressources pour découvrir les métiers, explorer les formations en Pays de la Loire et passer à l'action grâce aux stages, immersions et journées

portes ouvertes.

Les parents y trouvent des conseils pour accompagner leurs enfants, tandis que les professionnels disposent d'outils et de ressources dédiés : orientibus, kits pédagogiques, informations pratiques...

Le Média Orientation propose une expérience éditoriale complète, pensée pour répondre aux nouveaux usages : vidéos courtes et inspirantes, podcasts, webinaires, agenda de l'orientation, présentation des métiers et des formations post-3^e et post-bac dans la région. Les utilisateurs y trouveront plus de 1 500 métiers en lien, calendrier des portes ouvertes, cartographie des immersions dans l'enseignement supérieur, outils pour aider à trouver un stage de 3^e ou de 2nde, ainsi que de nombreuses ressources utiles.

Le Média Orientation est accessible sur lemediaorientation.fr, ainsi que sur Instagram et TikTok via [@lemediaorientation](https://www.instagram.com/lemediaorientation).

événement

Rendez-vous
**du 17 septembre
au 16 octobre 2026**
à **La Roche-sur-Yon,**
Le Mans, Nantes,
Angers et Laval
pour le grand
événement de
l'orientation et de
l'emploi en région !

**BIG))
BANG**
**ORIENTATION
EMPLOI**

Lire pages 46-47

18

l'esprit sport

*« Il faut être vigilant,
le rugby doit rester un sport
ouvert et bienveillant,
où chacun trouve sa place. »*



Plaisir du sifflet, l'équation Alba

Blessée à 15 ans, elle se croyait éloignée du rugby pour de bon. Elle y a finalement trouvé sa voie. Des terrains de Clisson aux rendez-vous internationaux, Lidwine Alba a fait du sifflet une passion vibrante. Professeure de maths la semaine, arbitre le week-end, la mordue de l'ovale veut préserver l'esprit ouvert et respectueux de cette discipline.

Il y a des vocations qui naissent d'un rêve. La sienne est née d'un coup d'arrêt. À 15 ans, Lidwine Alba se voit encore joueuse. À l'école de rugby clissonnaise, elle était la seule fille de sa catégorie, elle sera capitaine des moins de 14 ans, défenseuse acharnée – « *je préférerais plaquer que porter le ballon* » –. Le haut niveau, elle le visait ballon ovale en main, intégrant ado le pôle Espoirs de Rennes. Puis vient cette blessure aux cervicales. Le verdict médical est brutal : « *Huit ans sans rugby, peut-être plus* ». À cet âge-là, on pense d'abord que tout s'écroule. Son entraîneur lui ouvre alors la porte de l'arbitrage. Lidwine s'y engouffre : « *Quitte à faire quelque chose, autant le faire à fond* », dit-elle. Le ton est donné. Car chez cetteoureuse des essais, mêlées et autres plaquages offensifs, le rugby n'était déjà pas une évidence familiale. Son premier match arbitré ? Un plateau féminin U18 à Saint-Brieuc, le 7 décembre 2018, « *un an jour pour jour après ma blessure. Je n'ai pas pris un plaisir fou* », sourit-elle. Mais Lidwine n'a jamais rangé le sifflet.

La règle et le jeu

La jeune arbitre apprend vite, révise, dissèque. Pendant le Covid, quand d'autres bachotent le baccalauréat, Lidwine dévore les règlements fédéraux. Les échelons défilent. Premiers matches seniors à 18 ans, puis montée en puissance. Aujourd'hui, la jeune femme de 24 ans appartient au cercle des arbitres françaises qui frappent à

la porte du très haut niveau. Ces deux dernières saisons, elle a officié sur plusieurs rendez-vous internationaux : Espagne - Pays-Bas, France - Écosse des Six nations U20, ou encore France - Angleterre devant près de 40 000 spectateurs à Bordeaux. « *Pendant les hymnes, l'émotion est là, forte, évidente.* » La semaine, pourtant, la voilà loin des tribunes, Lidwine enseigne les mathématiques, et calcule pour faire cohabiter cours, préparations et corrections, avec la vingtaine d'heures hebdomadaires dédiée à l'analyse vidéo, la préparation physique, l'école d'arbitrage... S'ajoutent les cinquante désignations annuelles les week-ends, pris sur le reste.

Humour et bienveillance

Une vie à deux équations : les maths, science exacte ; l'arbitrage, affaire d'interprétation. « *Au début, j'étais très scolaire. Aujourd'hui, j'accompagne, je communique, partage.* » Au cœur du jeu, Lidwine laisse la place à l'échange, s'autorise parfois des piques bien senties, toujours avec le sourire. « *C'est cool de pouvoir faire des blagues avec l'arbitre* », lui a glissé un joueur. Lidwine y voit l'essence même du rugby, cette culture du respect, ne la sachant jamais acquise. « *Il faut être vigilant, le rugby doit rester un sport ouvert et bienveillant, où chacun trouve sa place.* » Le sifflet continue de lui montrer la direction vers les divisions à gravir, et les rêves de carrière du haut niveau. À fond, comme au premier jour.

Sans sifflet, pas de rugby

Sans arbitre, pas de match. Comme partout en France, le rugby ligérien cherche régulièrement à renforcer son corps d'officiels de match. Licenciés dans les 58 clubs affiliés en Pays de la Loire, les arbitres sont formés progressivement, accompagnés tout au long de leur parcours et peuvent évoluer des compétitions régionales jusqu'au niveau international, à l'image de Lidwine Alba, licenciée au Stade nantais. La FFR recrute des candidats âgés de 14 à 54 ans, joueurs, anciens joueurs ou simples passionnés.

+ *Envie de franchir le pas ? Il suffit d'adresser un message à jeveuxarbitrer@ffr.fr*

Rose comme Octobre, orange comme les feuilles à l'automne... Ces dix pépites locales valorisent les savoir-faire et portent haut les couleurs de notre région.

Terre de Rose - Distillerie - Doué-la-Fontaine (49)

L'essence de la rose

Depuis 1993, Terre de Rose cultive la tradition des rosiéristes du bassin douessin en Anjou. Dans une ancienne ferme restaurée, l'exploitation familiale d'Éric Métivier invite à découvrir une roseraie de plus de 3 000 rosiers et 80 variétés. Sur place, la distillerie transforme les pétales fraîchement récoltés en une large gamme de produits artisanaux : eaux florales, cosmétiques naturels, parfums, infusions et spécialités gourmandes à base de rose, appréciée pour ses qualités cosmétiques et culinaires.



régional



La French s'il vous plaît - Boissons pétillantes naturelles - La Baule-Escoublac (44)

Tonic à la française

Fondée en 2017 à La Baule par Jean-Paul Müntz-Berger, ex-directeur général de Red Bull France, La French s'il vous plaît est née de l'envie de créer un tonic à la française de qualité, fabriqué en France, sans édulcorant et accessible à tous. Les boissons pétillantes, désaltérantes et sans alcool signées La French se distinguent par leurs ingrédients 100 % naturels, leurs bulles extra-fines et leurs saveurs originales. Mention spéciale au Pamplemousse rose à la Fleur de sel de Guérande.



Biohème - Infusions bio et équitables - Nantes (44)

Infusions poétiques

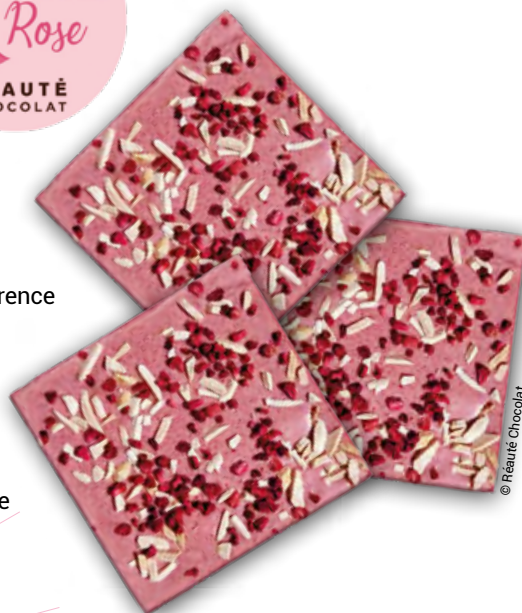
Le saviez-vous ? Notre région est la première productrice de plantes médicinales de France, et c'est à ce titre que Biohème en a fait sa muse. Depuis 2021, Laure Fidel, sa fondatrice, ingénieure herboriste de formation, fait le choix du bon sens et de la santé. Circuits courts, culture bio, partenariats qui mettent l'humain et le vivant au centre, qualité artisanale et savoir-faire français : tels sont les ingrédients magiques qui infusent dans ses produits, aux packagings colorés, aux formules originales et aux noms inspirés.

génial !

Réauté Chocolat - Chocolats
Château-Gontier-sur-Mayenne (53)

Carré engagé

Fondée en 1954 dans la boulangerie-pâtisserie familiale de Roland et Madeleine Réauté, Réauté Chocolat est devenue en plus de 70 ans une référence française du chocolat gourmand et accessible. L'ouverture de son premier magasin, en 1998, marque une étape décisive. Aujourd'hui, avec 59 magasins en France, l'enseigne poursuit son développement et mise sur le recrutement de nouveaux partenaires en franchise. À l'occasion d'Octobre Rose, la marque s'engage pour participer au financement de la recherche contre le cancer du sein.



Les Délices de Flo - Confitures artisanales - Angers (49)

Gourmandises en bocal

Florence Tessier imaginait-elle en 2009, alors qu'elle lançait sa production de confitures dans son arrière-cuisine, que ses bocaux s'exporteraient jusqu'au Japon quinze ans plus tard ? La confitière, désormais entourée par une équipe engagée, valorise les fruits du terroir et les savoir-faire traditionnels pour élaborer des confitures, caramels, pâtes à tartiner et autres spécialités de qualité, aux saveurs authentiques et aux recettes créatives.

régional

Bachca - Accessoires de coiffure - Nantes (44)

Brosse à succès

Fondée en 2016 par Camille de Bascher, forte de plus de onze années d'expérience dans l'univers des accessoires de beauté, Bachca réinvente les indispensables de la coiffure et du soin avec une approche qui conjugue design, qualité et durabilité. Depuis la cité des ducs où elle a ouvert sa première boutique en 2023, Bachca cultive un savoir-faire fondé sur la sélection rigoureuse des matériaux, qui séduit bien au-delà des frontières régionales : en moins de dix ans, la marque nantaise s'est imposée dans plus de 55 pays.



B-Side Factory - Vinyles - Montaigu (85)

Galettes collector

Michèle et Jeff Ferrand du studio vendéen Woodbox Mastering Studio ont lancé en 2022 B-Side Factory. Dans son usine de Saint-Hilaire-de-Loulay, le couple, accompagné de trois salariés, tous passionnés de musique, presse des vinyles. Une fabrication française artisanale et respectueuse de l'environnement, qui permet aux artistes et labels indépendants de commander des tirages de 100 à 3 000 vinyles, du noir classique à des teintes plus pop ou créatives, à chaque fois uniques.



© B-Side Factory

Harcour - Vêtements techniques
équestres - Sargé-lès-le-Mans (72)

À la ville comme en selle

Depuis 2015, Harcour s'impose comme une référence française du vêtement équestre. La marque conjugue élégance, innovation et technicité pour s'adapter à toutes les occasions, des écuries à la ville. Grâce à ses collections mêlant style de vie et performance sportive, Harcour séduit au-delà du monde équestre et distribue ses produits dans plus de 35 pays. Fournisseur officiel de plusieurs équipes nationales d'équitation (France, Suisse, Pologne), l'entreprise poursuit son développement en France et à l'international.



© Harcour

Séquoia - Farines et pâtes artisanales
Épineux-le-Séguin - Val-du-Maine (53)

Pasta mayennaise

À partir des céréales qu'ils cultivent, Karine et Jérôme Poirier produisent depuis 2018 de la farine de blé tendre, de blé dur et de sarrazin, ainsi que des pâtes. Dans le laboratoire installé au sein de leur ferme, le couple élabore, sous la marque Séquoia, sept formes de pâtes, déclinées en une vingtaine d'arômes : spiruline, citron, cacao, piment d'Espelette, shité... Huit tonnes de pâtes produites en 2018, 20 tonnes aujourd'hui : une belle réussite mayennaise qui pousse, année après année, à l'image du séquoia dont elle porte le nom.



© RPD / J. Sarago

génial !

Domaine de la Mare - Cidres et
jus de pommes bio - Sargé-lès-le-Mans (72)

Pomme d'amour

Exploitation arboricole familiale créée par Marc Lhommeau en 1993 au cœur de la Sarthe, le Domaine de la Mare produit les meilleures pommes pour les transformer en produits d'exception. Engagés dans une démarche respectueuse de l'environnement et de la biodiversité, Théo et Robin Lhommeau, les deux frères désormais à la tête du domaine, ont obtenu le label Agriculture Biologique en 2012. Leur cidre fermier* demi-sec, « Le Généreux », a reçu une médaille d'argent au Salon international de l'agriculture 2026.

* À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

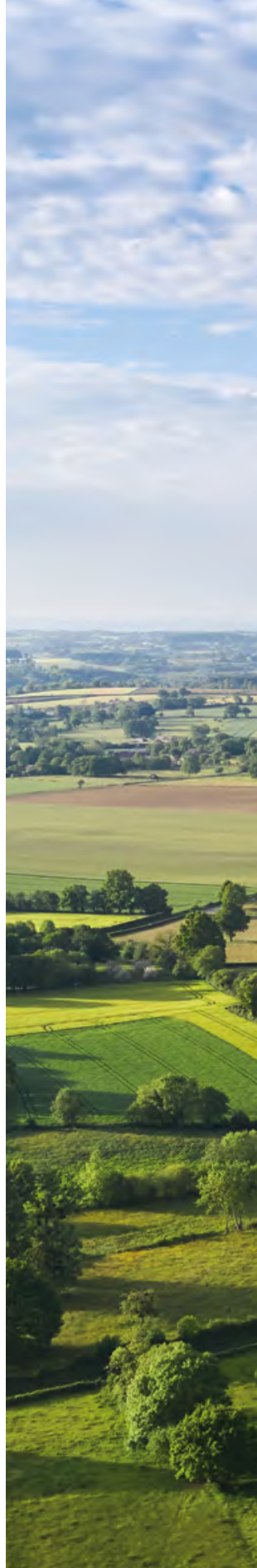


© Jean-Simon Lagarde-Extrastudio



Petit à petit, les haies prennent racine

Deux ans après l'adoption du Plan régional en faveur de la haie et du bocage, les résultats sont au rendez-vous. L'objectif de 500 km de haies plantées par an est atteint et même dépassé, avec près de 530 km de plantations financées en 2025. Une réussite portée par l'élan du collectif "Pays de la Loire Bocage", animé par la Région. Sur le terrain, le constat est unanime : la stratégie régionale en faveur du bocage porte ses fruits et s'impose comme un modèle gagnant.





Avec 400 000 ha d'espaces forestiers et 200 000 km de haies, les Pays de la Loire disposent d'un patrimoine bocager exceptionnel. Aujourd'hui, comme ici à Champfrémont (53), ce sont des milliers de jeunes arbres qui redessinent peu à peu le paysage.

Le matin s'accroche encore aux champs quand l'agriculteur pousse la barrière. La terre est humide, encore fraîche de la nuit, et sous ses bottes, elle rend ce petit bruit sourd, familier. Devant lui, une longue bande nue attend : là où, bientôt, une haie prendra racine. Mais pour l'instant, tout est ouvert. Trop ouvert. Le vent file sans obstacle, les oiseaux semblent chercher un abri qui n'existe plus, et même la lumière paraît un peu dure, sans filtre. Il plante la première jeune tige avec un geste lent, précis. Un arbuste encore fragile, perdu dans l'immensité du champ. Pourtant, déjà, on imagine. On voit presque. Dans quelques années, ce ne sera plus la même scène. La haie aura épaissi, formé un couloir vivant. Les merles y feront leurs nids, les abeilles butineront ses fleurs au printemps, et les chevreuils viendront s'y coucher à l'aube, invisibles, à l'ombre fraîche des feuillages.

Car il y a cette promesse-là, de plus en plus précieuse : un peu de fraîcheur retrouvée. À l'heure où les épisodes caniculaires se multiplient et s'intensifient, ces lignes d'arbres joueront comme des remparts doux. Elles casseront le vent brûlant, feront descendre la température au cœur des parcelles, offriront aux cultures, comme aux animaux, des refuges d'ombre que la plaine ouverte ne sait plus donner.

La haie comme trait d'union

Et si la haie était tout sauf une muraille ? Longtemps perçue comme une limite entre les parcelles, la haie

est en réalité tout le contraire. Elle relie les paysages, tisse des continuités écologiques et rassemble celles et ceux qui portent un même attachement à la nature, à la biodiversité et à la qualité de nos cadres de vie. Élément emblématique du bocage ligérien, elle constitue un patrimoine vivant qui unit agriculteurs, collectivités, habitants, associations et acteurs économiques autour d'un projet commun : préserver et transmettre un paysage riche de sens, de services et d'avenir.

La Région des Pays de la Loire a adopté fin 2023 un Plan régional en faveur de la haie (bocage), élaboré avec un large collectif d'acteurs publics et techniques. Parmi les partenaires figurent l'État, les Départements, l'Agence de l'eau, l'ADEME, l'Office français de la biodiversité et la Fédération Régionale des Chasseurs des Pays de la Loire, historiquement impliquée dans l'animation du pôle régional bocage.

Véritables sentinelles, voire lanceurs d'alerte dans certains cas, les chasseurs - ils sont 55 000 dans la région - se sont impliqués très tôt dans la gestion des milieux naturels, la sauvegarde des espèces et l'entretien des paysages. « *Nous marchons dans la nature. Nous marchons beaucoup*, explique Philippe Justeau, président de la Fédération Régionale et de la Fédération Départementale des Chasseurs de Maine-et-Loire. *Nous sommes aux premières loges pour observer le réseau bocager, recenser les haies et faire remonter les dégradations. Avec les agriculteurs, dont beaucoup sont aussi des chasseurs, nous réfléchissons ensemble pour rendre*





© RPD / J. Sarago

« La haie filtre et régule l'eau, lutte contre l'érosion et la chaleur. Planter c'est la solution. »

Cyrille Barbé, président du réseau Haie Pays de la Loire.

la nature accueillante, avec tout le bon sens paysan, celui du terrain. » Pour le chasseur, attaché à la préservation des espaces et des espèces, c'est clair : « Arracher une haie, c'est péché. »

La haie comme solution

Cyrille Barbé est technicien bocage, entrepreneur individuel (De la Haie à la Forêt) en Maine-et-Loire et président du réseau Haie Pays de la Loire. Défenseur acharné du bocage, il sensibilise les enfants dans les écoles, comme les institutions politiques, en passant par les jeunes dans les lycées agricoles et les agriculteurs. « Nous devons continuer à sensibiliser le monde agricole aux bénéfices de la haie. » Car il est urgent, selon Cyrille Barbé, d'intensifier les plantations bocagères : « Avec 500 km de plantations par an, nous répondons collectivement à l'enjeu de restauration du bocage. La poursuite de cet effort est essentielle pour renforcer le maillage bocager dans les secteurs les plus fragilisés. » Et de nous rappeler à quel point la haie est utile au territoire. « La haie, c'est un espace complexe, un écosystème complet, c'est aussi un formidable "couteau suisse". »

© Getty Images

CHIFFRES CLEFS 2025

- **530 km** de haies et d'aménagements bocagers financés par la mobilisation de tous les financeurs (Région, FEADER, Agence de l'Eau, Départements, fonds privés pour la haie) avec l'accompagnement technique de structures facilitatrices comme la Chambre d'Agriculture, la Fédération des Chasseurs ou le Réseau Haie.
- **10 000** arbres agroforestiers et **50 000** arbres en bosquets participent à cet effort de plantation.
- **5** matériels d'entretien du bocage financés.
- **120** dossiers déposés à la Région, **600** planteurs.
- **3 millions** d'euros mobilisés pour les aides de la Région, du FEADER et de l'Agence de l'eau.

Elle filtre et régule l'eau, lutte contre l'érosion, redessine le paysage. Sans oublier que l'arbre est le premier moyen pour lutter contre la chaleur. Regardez cet été, les paysages jaunis par le soleil. Planter permet de lutter. C'est la solution. »

+ Envie de contribuer au développement des haies et du bocage en Pays de la Loire ? Toutes les informations sur les aides de la Région (bénéficiaires, éligibilité, calendrier et procédure) sur paysdelaloire.fr rubrique Toutes les aides de la Région : paysdelaloire.fr/les-aides



Cofinancé par
l'Union européenne



28

Destination *Pays de la Loire*

Plage des Dames au Bois de la Chaise - Île de Noirmoutier

Échappée à Noirmoutier

Idee week-end en Vendée (85)

Les vacances d'été passées, Noirmoutier respire et s'apaise avec vous. Sans façon, l'après-saison reste l'une des meilleures périodes de l'année pour accéder aux charmes d'une île aux paysages variés. Vous vous en apercevrez en quelques coups de pédale, tout au long des 80 km de pistes balisées. Ici, le vélo est Reine, et c'est par ce prisme -ou bien à pied- que Nicolas, guide professionnel, vous conduira vers des routes inconnues. Suivez aussi la roue de Laura, « TrotteuseNOmade » créatrice de balades originales et immersives. Prévoyez évidemment de les solliciter en amont pour un programme ciselé.

Le ciel, les oiseaux...

Si vous souhaitez voguer et vaguer par vos propres moyens au gré des plages et des chemins,

vos week-end passera par une observation des oiseaux depuis le polder de Sébastopol ; la réserve du Müllembourg ou le passage du Gois. Des oiseaux aux sauniers, ceux qui sculptent la nature grâce à ces marais salants dont ils font partager la beauté jusqu'à la mi-septembre, lors de visites guidées. Immergez-vous aussi au cœur des métiers de la mer, du port de L'Herbaudière jusqu'aux couloirs de la criée, qui s'ouvrent au public lors de certaines visites organisées. Et puisque l'histoire de l'île est loin de vous laisser indifférent, affinez vos connaissances au château de Noirmoutier et au Musée des patrimoines maritimes.

...et la mer

La mer ? Prenez-la aussi à bord d'O'Abandonado, un vieux gréement de 1916 sur lequel vous glisserez sur l'eau au soleil couchant, pour une excursion inoubliable. La mer ? Appréciez

encore sa douce étreinte grâce aux caresses du vent capté en kite-surf, wingfoil ou char à voile... Toutes ces disciplines se pratiquent jusqu'à la Toussaint, grâce aux écoles et nombreux prestataires encore ouverts à Noirmoutier.

Le corps et l'esprit rassérénés, il sera ensuite temps de franchir dans l'autre sens le passage du Gois, la tête emplie des battements de cœur de l'île aux Mimosas.

+ ile-noirmoutier.com

Où dormir ?

Au pied du château, Le Général d'Elbée, hôtel et spa, allie élégance et prestations bien-être. Spa et piscine : deux autres très bonnes raisons de séjourner à l'hôtel Ancre Marine. Accueil chaleureux et confortable à La Chaize.

Où manger ?

Sur le port de L'Herbaudière, Élise cuit à la braise ses poissons achetés à la criée. L'Assiette au Jardin sert une cuisine de saison d'inspiration voyage, tandis que

Le P'tit Noirmout' régale de ses mille façons de travailler la pomme de terre de Noirmoutier.

Où trouver des produits de qualité ?

Au Port du Bonhomme, un lieu emblématique de cabanes ostréicoles servant des huîtres fraîches. Mêmes plaisirs aux Petits Bassets, plus confidentiel. Pour un souvenir, pénétrez dans l'univers de Francis Fortin, créateur de sacs, accessoires et bijoux d'inspiration marine.

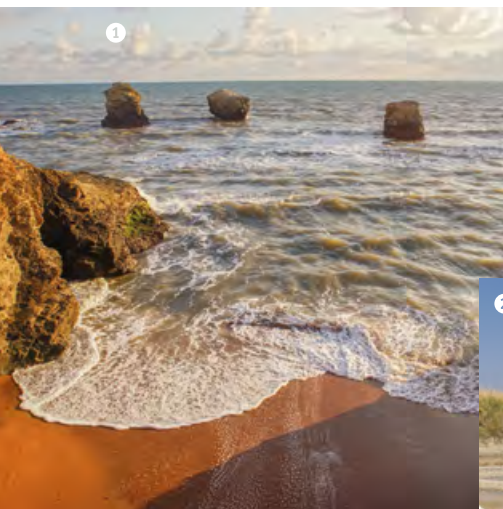
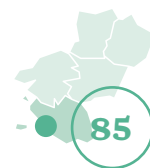


© Simon Bourcier

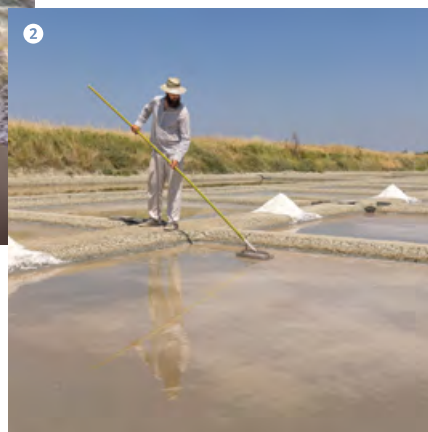
D'autres envies ? enpaysdelaloire.com



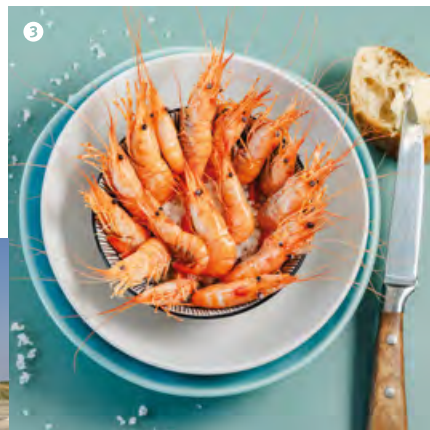
Riez la journée !



© La Vélodyssée Aurélie Stapfporteurdesonge.Com



© Simon Bourcier



© Simon Bourcier

10h par Monts et par Vie

Au pays de Saint-Gilles, votre route passera d'abord par Saint-Hilaire-du-Riez pour une belle randonnée pédestre de 4 km (promenade n°29), qui vous fera emprunter les nombreux sentiers vallonnés traversant la forêt domaniale des Pays de Monts. Comptez deux heures de promenade à inspirer profondément, mais sûrement.

12h30 déjeuner en pays

Miette, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, se classe parmi les bistrotts et sandwicheries de qualité. Cette adresse a été lancée par Jean-Luc Hurlevent, un cuisinier talentueux et soucieux de son empreinte environnementale. Face à la grande plage de Saint-Gilles, goûtez les yeux fermés aux généreuses galettes des *Cabines*,

en les ouvrant quand même un peu pour profiter de la vue... Deux étoilés, Jean-Marc Perochon, à Brétignolles-sur-Mer, et *Les Genêts* à Brem-sur-Mer, seront des haltes de choix pour un déjeuner rallongé.

14h30 entre mer et marais

Au départ de Saint-Hilaire, appréciez la beauté minérale de la Corniche vendéenne : y verrez-vous jaillir les mystères du "Trou du Diable", une formation rocheuse unique que surveillent « Les Cinq Pineaux » ❶, cinq rochers isolés sortant des eaux à marée haute ? Enchaînez sans sourciller par une découverte des Marais salants de la Vie ❷ : en septembre, les sauniers seront tous disposés à épicer votre virée.

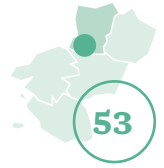
17h la rose et le rosé

Après vous être arrêté au *Comptoir des Sœurs*, à la Ferme du Marais Girard, vous irez humer les blancs, rouges et rosés des vigneronns de Brem-sur-Mer*. Des vins frais aux subtiles notes de salinité, classés AOC Fiefs Vendéens, que le domaine Saint-Nicolas ou l'Orée du Sabia seront heureux de vous faire goûter. Repartez ensuite lestés de quelques crevettes locales, les Roses de Saint-Gilles (célébrées le 25 novembre lors de l'Apérose) ❸ ou de boîtes de sardines millésimées de la *Perle des Dieux* achetées à L'Atelier de la Sardine.

+ payssaintgilles-tourisme.fr

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

De l'or au sud



10h à Craon, l'écrin

Votre découverte des Joyaux du sud Mayenne commence à Craon, Petite Cité de Caractère®. Le village abrite de superbes halles en bois du XIX^e ainsi qu'un bijou de château, le « *petit Versailles de la Mayenne* ». Gourmets, vous vous presserez jusqu'à la ferme du Pressoir ❶ et repartirez les poches pleines de cidres**, pommeaux et spirulines. Un jour de courses***, ébahissez-vous de la foulée des chevaux sur la piste de l'hippodrome avant de goûter au crottin craonnais, succulent chocolat local.

12h30 Craon à croquer

À Craon, le chef Nathan Courcelle fait des prodiges. Découvrez sa cuisine authentique, locale et de saison à *La Maison C* pour une pause bistronomique bienvenue.

À Château-Gontier, *L'Harmonie* est une adresse chaudement recommandée. À moins que vous ne préfériez vous arrêter à Grez-en-Bouère, chez *De Plein Grez*, pour reprendre des forces sans trop musarder.

14h30 sacrés châteaux, jardins secrets

La route des Joyaux est propice aux arrêts. Au choix : le château et les jardins des Arcis, à Meslay-du-Maine, qui a conçu pour les familles une « *île labyrinthe* » ❷ et deux chasses au trésor. À savoir : l'édifice s'est engagé dans une démarche remarquée pour accueillir les personnes en situation de handicap. À Préaux, les jardins d'exception et arbres centenaires du Manoir de Favry ❸ combleront votre soif de belles pierres et de nature bien dessinée.

16h30 augmenter sa Mayenne

À Préaux, rejoignez *La Maison du Pin*, une ferme-domaine emblème des produits made in Mayenne : huile, farine, pâtes, vins**... Un endroit exceptionnel dont vous aurez réservé un créneau de visite en amont. Mêmes précautions demandées pour accéder à Gennes-Longuefuye, aux *Vergers de la Rouerie*, qui vous inciteront peut-être à prolonger votre séjour dans une tiny house****...

+ sudmayenne.com

* En cours d'homologation.
** L'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
*** Les 27 et 28/09 à 11h.
**** Mini-maison.



© Leblogcashpistache-Mayenne Tourisme

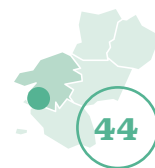


© Pascal Beltrami-Mayenne Tourisme



© Pascal Beltrami-Mayenne Tourisme

Des Retz de lumière

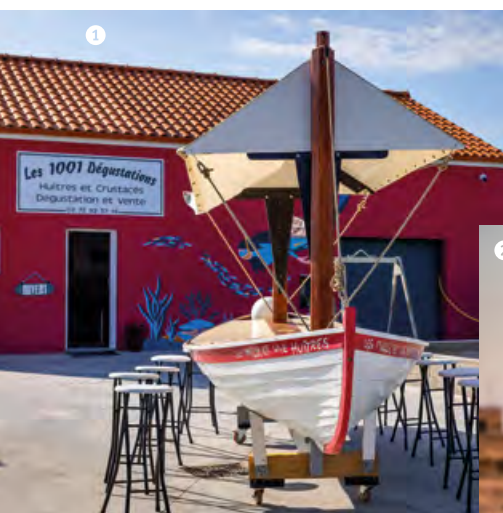


10h la côte perlée

Sur la ligne Nantes-Pornic, La Bernerie-en-Retz est accessible en TER. Le pied à terre, glissez-les rapidement dans l'eau pour une partie de pêche à pied sur la grande plage, puis poussez ensuite jusqu'à Port-Royal, où la baie de Bourgneuf s'embrasse dans un panorama à 180 degrés. La vue s'ouvre en même temps que l'appétit : c'est l'heure de se rendre au quartier ostréicole de La Sennetière, chez *Les 1001 dégustations* ❶, dont le nom exprime pleinement l'ambition...

12h30 tendres poissons

Dégustez la cuisine maison des *Tontons Nageurs* en terrasse, sur la grande plage de La Bernerie.

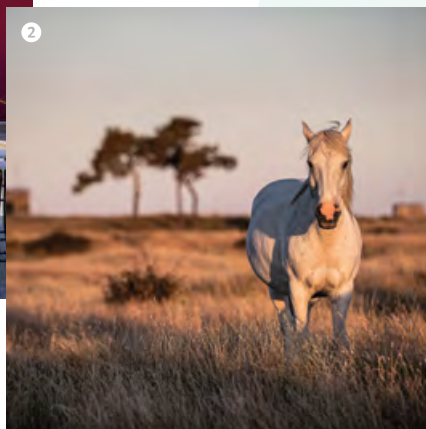


© Mélanie Chaigneau

Ou bien direction le marais de Lyarne ❷, aux Moutiers-en-Retz, chez *Poiskaï Sud*, fumeur de poissons de pères en potes, qui propose de belles assiettes gourmandes dans une ambiance « de bric et de broc ». À quelques encablures de là, *Le Marina Bay* régale aussi de produits de la pêche avec, en prime, vue sur le port du Collet. Fraîcheur garantie !

14h30 au grand air

En début d'après-midi, dirigez-vous vers le quartier médiéval de Prigny, et ouvrez la porte de la chapelle romane du XI^e siècle ❸. Les glaces et sorbets artisanaux des *Délices de l'Air Marin* vous feront ensuite tenir jusqu'à l'heure des marais ! Marais de Lyarne, marais salants ; une grande bouffée d'air et une petite pincée de sel, dont une productrice locale, Marine Despremont, vous distillera les subtilités.



© Mélanie Chaigneau

16h30 ferme et boutique

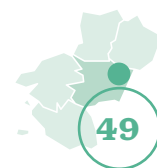
Mieux qu'un dessin animé, le dessin animal de la ferme pédagogique du Fresne, à Villeneuve-du-Retz, se découvre jusqu'au 30 septembre. Pensez à réserver avant de partager la vie des moutons d'Ouessant qui y sont élevés. Pour terminer la journée, retour à La Bernerie, où vous passerez volontiers une tête à la librairie-salon de thé *L'Embellie*. Le gâteau nantais y est exquis !

+ pornic.com

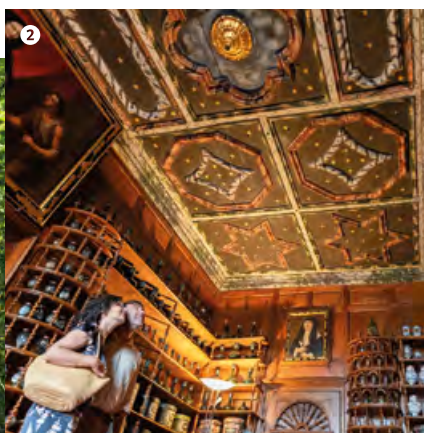


© Hugo Mouille

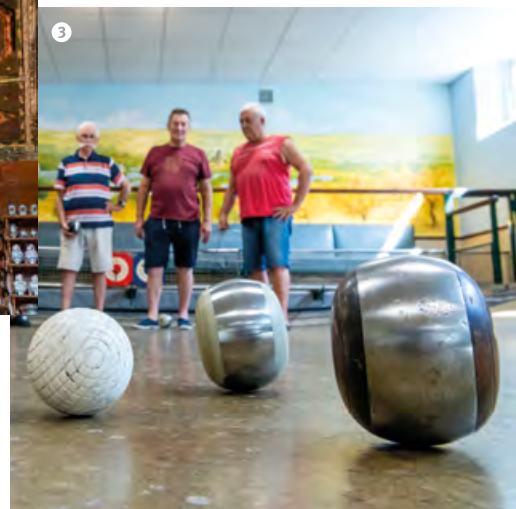
Le Baugeois a beau jeu !



© Sébastien Gaudard



© Sébastien Gaudard



© S. Gaudard - Petites Cités de Caractère®

10h après la forêt, reconnaître ses tors

Commencez du bon pied votre journée en Anjou vert par une balade en forêt de Chandélais ❶. Élaboré par l'Office national des forêts, un superbe sentier découverte de 5,5 km vous fera plonger au cœur de ces 1 034 ha de chênes et de hêtres, dans un massif qui accueille des milieux très diversifiés, une remarquable faune forestière et une grande diversité de champignons. Concluez cette matinée par un petit tour des plus beaux clochers tors du Baugeois (Le Vieil-Baugé, Pontigné...), dont les églises sont toutes ouvertes le matin.

12h30 gouleyante goulaine

À Baugé-en-Anjou, croquez quelques bouchées de

goulaine, une petite tarte salée délicieusement locale à acheter directement en boulangerie, ou prolongez le plaisir aux *Saveurs des Bordes*, le restaurant du golf qu'embrassera votre regard reposé. Oserez-vous, sinon, allier saveurs angevines et asiatiques *Chez May*, à Brion ?

14h30 Baugé-vous !

Il est grand temps de parcourir Baugé-en-Anjou, imparable Petite Cité de Caractère® sur l'itinéraire de la Vélobuissonnière®. Le château du roi René d'Anjou et l'apothicairerie de l'Hôtel-Dieu ❷ représentent une part de choix, tout comme le Sanctuaire de la Vraie Croix d'Anjou, modèle de la Croix de Lorraine. Lors des Journées européennes du Patrimoine (19-20 septembre), de nombreuses maisons privées seront en outre ouvertes à la visite*.

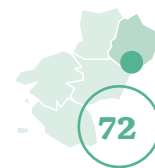
16h30 fort... en goûts

Plusieurs sociétés locales vous initieront à l'art de la boule de fort ❸, cette discipline traditionnelle en Anjou qui se pratique en pantoufles et sur terrain incurvé. Pour vous récompenser, terminez votre journée en croquant dans un Baugeois d'Anjou, une onctueuse pâtisserie sucrée à base de chocolat blanc, d'orange et de cointreau, créée par trois boulangeries de Baugé.

+ anjou-tourisme.com

* Renseignements et coordonnées à obtenir auprès de l'Office de Tourisme de l'Anjou Vert, à Baugé-en-Anjou.

Lude et approuvé



9h30 on a une piste !

19 et 20 septembre : Le Lude ❶ accueille sa fête Renaissance en ce week-end de Journées européennes du Patrimoine. De patrimoine, cette Petite Cité de Caractère® en est emplie, à l'image de son superbe château éponyme, ancienne forteresse médiévale devenue demeure de plaisance. Avant de résoudre les énigmes des deux *escape games* proposés, profitez d'une balade dans les jardins à la française de ce monument habité et ouvert le week-end. Puis un détour *Au grenier de Victoria* s'impose pour y chiner « *trucs, bidules et machin chose* »...



© RPD / Ouest Médias

12h30 le goût des hôtes

À 300 mètres du château, *La Renaissance* -pour rester dans le thème du jour- vous repaît d'une cuisine créative et bon marché. Une promesse également tenue *Au Bois Sacré*, à Luché-Pringé, qui abrite en outre *L'Auberge du Port des Roches* ❷, une belle adresse semi-gastronomique posée en bord de Loir, où le temps paraît comme suspendu. Dans l'assiette, la Sarthe y est contée avec délicatesse.

14h30 histoires de voir

À l'instar du Lude, Luché-Pringé est l'une des sept Petites Cités de Caractère® nichées en Sarthe. Le village partage avec sa voisine un patrimoine singulier et authentique, qu'une déambulation

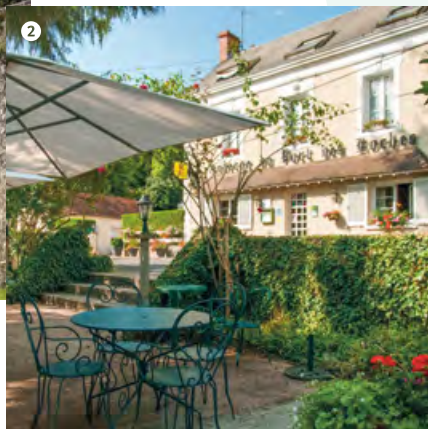
pedibus vous dévoilera en douceur. À Aubigné-Racan, le site gallo-romain de Cherré ❸ séduira les amateurs d'histoire(s) ancienne(s), au terme d'une visite guidée de deux heures riche en surprises.

16h30-17h from' Lude

Repartir dans un soupir, mais sans un souvenir ? De vieilles pierres en bonnes bières*, autorisez-vous un détour par la brasserie artisanale *Pique-Prune*, où l'on se pique aussi bien de blondes que de blanches ou d'ambrées (boisées). À déguster le soir en rentrant, en compagnie des *Fromages Ludois* que vous aurez achetés le matin, dès 9h sonnantes, en vente directe, à la ferme caprine du *Petit Paris*.

+ vallee-du-loir.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



© Stevan Lira-Vallée du Loir



© Nicolas Diolez

JOBDATEING AÉRO

Mardi 8 décembre 2026, de 10h à 14h,
à l'aéroport Nantes Atlantique !

REJOIGNEZ-NOUS !

+ de **300** offres d'emploi

Maintenance, production industrielle, logistique et transport,
sûreté, vente et restauration, et bien d'autres domaines !

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



En partenariat avec




**NANTES ATLANTIQUE
AÉROPORT**

POWERED BY **VINCI** 

UN LYCÉEN, UN ORDI : UNE RENTRÉE RÉUSSIE !

**LA RÉGION ÉQUIPE
CHAQUE NOUVEAU LYCÉEN***

en classe de Seconde, et chaque élève de 1^{re} année
de CAP des Pays de la Loire, d'un ordinateur pour
accompagner sa scolarité et garantir l'égalité
des chances pour tous.

La distribution se déroule dans les établissements
à compter du 2 novembre 2026.



monordiaulycee.fr



 **RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**

*sous statut scolaire



Reportage : © S. Dachet

La Côte d'Amour en *prime time*

Au début de l'été dernier, les caméras d'*Échappées belles* ont posé leurs valises sur la Côte d'Amour. L'équipe de l'émission phare de France 5 a sillonné les marais salants de Guérande, les paysages de Brière, les ports, les plages et l'estran ligérien. Une vitrine exceptionnelle pour un territoire dont les paysages, les savoir-faire et les habitants seront bientôt mis en lumière devant près de deux millions de téléspectateurs.

Depuis vingt ans, *Échappées belles* fait voyager les Français chaque samedi soir sur France 5. Le magazine de découverte conjugue immersion, rencontres et art de vivre, selon un principe inchangé : suivre un animateur au fil d'un territoire à travers des acteurs qui le font vivre. Pour cette nouvelle escale ligérienne, Sophie Jovillard a pris la route de la Côte d'Amour, du Croisic à Pornichet, en passant par Guérande, La Baule, la Brière... Le tournage, organisé au début de l'été, donnera lieu à une diffusion prévue début 2027. Au programme : récolte de la fleur de sel dans les marais guérandais, navigation au cœur de la

Brière, découverte du marché du Croisic, balade équestre sur la plage de La Baule, immersion dans les cultures marines, ou encore cueillette d'algues sur l'estran. Autant de séquences qui racontent un littoral vivant, façonné par les femmes et les hommes qui y travaillent au quotidien.

Des paysages et des visages

« Ce qui nous intéresse, ce ne sont pas seulement les paysages, mais les gens qui les incarnent », explique le réalisateur Vincent Puybaret. « Ici, on découvre un patrimoine naturel exceptionnel, mais aussi des métiers, des traditions et une manière d'habiter le littoral qui font toute la singularité de la Côte d'Amour. » Pour préparer ce tournage,

la Région, l'Office de tourisme La Baule - presqu'île de Guérande, Saint-Nazaire Renversante et Pornichet Tourisme ont permis à la production (Bo Travail !) de dénicher quelques visages authentiques, comme celui d'Émilie, paludière à Guérande, dont la reconversion a retenu l'attention de la rédaction. Séduite par son parcours autant que par sa façon de transmettre son métier, l'équipe d'*Échappées belles* lui consacre une rencontre au cœur des marais salants. Le lendemain, l'équipe de tournage a retrouvé Jean-Marie Pédron, cueilleur d'algues (*Les Jardins de la mer, Guérande*), un autre passionné et fervent défenseur des richesses océanes. Au-delà des images saisissantes, c'est bien cette authenticité qui fait la signature de l'émission. Une manière de valoriser un territoire sans folklore ni artifices, en donnant la parole à ses meilleurs ambassadeurs. Cette immersion constitue une formidable vitrine nationale, à la hauteur de la richesse de son littoral et de ses savoir-faire.

Le tournage d'*Échappées belles* est soutenu par la Région des Pays de la Loire.

Les Pays de la Loire, terre de tournages

Retrouvez toute l'actualité du cinéma, documentaires et tournages en Pays de la Loire en flashant ce code



**Sophie Jovillard,
journaliste, chroniqueuse
et animatrice de télévision**

« Aucune rencontre ne ressemble à une autre. »

Pourquoi avoir consacré une émission entière à la Côte d'Amour ?

Sophie Jovillard : « Nous étions déjà venus en Loire-Atlantique, mais jamais en suivant ce littoral comme un territoire à part entière. Entre l'estuaire, les marais salants, la Brière, les plages, les ports ou les cultures marines, il y a une incroyable diversité sur quelques dizaines de kilomètres. Bien sûr, nous ne pouvons pas être exhaustifs en 90 minutes, mais nous avons voulu raconter cette côte à travers les personnes qui la font vivre. C'est ce qui donne envie d'y venir... et d'y revenir. »

Dans *Échappées belles*, les rencontres semblent toujours primer sur les paysages. C'est votre marque de fabrique ?

S. J. : « Oui, parce qu'un paysage, aussi beau soit-il, ne raconte jamais tout seul une histoire. Ce sont les habitants qui lui donnent une âme. Une paludière, un pêcheur, un chef, un éleveur... chacun apporte son regard sur son territoire. Notre émission ne cherche pas à faire un inventaire touristique. On propose une immersion, avec des rencontres sincères, des parcours de vie, des choix parfois étonnants. C'est ce qui crée l'émotion et permet au téléspectateur de voyager autrement. »



Après vingt ans d'*Échappées belles*, qu'est-ce qui continue à vous surprendre ?

S. J. : « L'émerveillement est toujours là. On pourrait croire qu'après des centaines d'émissions, on a tout vu. En réalité, chaque destination réserve des surprises parce qu'aucune rencontre ne ressemble à une autre. Et puis il y a l'accueil. Quand les équipes locales, les offices de tourisme ou les partenaires comme la Région connaissent l'émission et comprennent ce que l'on cherche à raconter, c'est extrêmement précieux. Ici, sur la Côte d'Amour, nous nous sommes sentis accompagnés avec beaucoup de bienveillance. »

Quel rôle joue aujourd'hui une émission comme *Échappées belles* ?

S. J. : « Beaucoup de téléspectateurs voyagent par procuration avec nous, grâce à cette petite fenêtre ouverte sur le monde. D'autres préparent leurs prochaines vacances grâce à l'émission. Nous avons donc une responsabilité : montrer la beauté d'un territoire sans clichés, dans toute sa diversité. Si, après avoir regardé l'émission, quelqu'un se dit : "Je ne connaissais pas cet endroit, j'ai envie d'aller le découvrir", alors nous avons rempli notre mission. Et si, en plus, il repart avec une meilleure compréhension des femmes et des hommes qui y vivent, c'est encore plus précieux. »

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

Donner à notre jeunesse une longueur d'avance

Chaque rentrée est un moment de vérité. Elle est le rendez-vous entre une vision politique et sa traduction concrète : des lycées qui ouvrent leurs portes, des transports qui emmènent chaque matin des milliers de jeunes vers leur avenir, des investissements qui préparent notre territoire aux défis de demain.

Notre conviction est simple : la meilleure protection que nous puissions offrir à notre jeunesse n'est pas de lui promettre un monde immobile. C'est de lui donner les connaissances, les compétences et la confiance nécessaires pour réussir dans un monde qui change. L'intelligence artificielle, les transitions énergétiques et les mutations des métiers vont transformer la vie de nos enfants. Nous pouvons choisir d'en avoir peur ou choisir de nous y préparer. Nous faisons le second choix. Parce que les territoires qui réussissent sont ceux qui investissent dans la connaissance, l'innovation et leur jeunesse. Notre ambition est claire : faire des Pays de la Loire la région où les jeunes entrent dans ces révolutions avec une longueur d'avance, et non avec une génération de retard.

Cette ambition exige des choix. Il y a dix-huit mois, dans un contexte budgétaire inédit, nous aurions pu céder à la facilité : augmenter les impôts, réduire nos investissements ou repousser les décisions difficiles. Nous avons choisi une autre voie. Celle du courage et de la responsabilité. Non parce que nous croyons aux économies pour elles-mêmes, mais parce qu'elles étaient la condition pour continuer à investir dans notre jeunesse et son avenir.

Dix-huit mois plus tard, les résultats sont là. Les Pays de la Loire sont aujourd'hui la seule Région à avoir amélioré de deux années sa capacité de désendettement tout en augmentant ses investissements, sans augmenter les impôts des Ligériens. Ce n'est pas une satisfaction comptable : c'est la preuve qu'une gestion sérieuse permet d'agir durablement.

Cette rentrée en apporte la preuve. Notre nouveau lycée de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu ouvre ses portes. Notre stratégie d'investissement de 850 millions d'euros transforme nos établissements. Depuis trois ans, notre Région investit près de 40 % de plus que la moyenne des Régions françaises pour sa jeunesse. Derrière ces chiffres, il y a des lycées modernisés, adaptés aux nouvelles pédagogies et plus sobres énergétiquement.

Face aux fortes chaleurs, nous préférons les investissements durables aux effets d'annonce. Un lycée ne se rafraîchit pas avec un slogan. Il s'adapte par des années de travaux : rénovation énergétique, isolation, ventilation, végétalisation, ombrières photovoltaïques. Anticiper plutôt que réagir : c'est notre choix.

Préparer l'avenir, c'est aussi donner à nos jeunes les outils du XXI^e siècle. Les nouveaux ordinateurs distribués dans quelques jours, le Média Orientation et le programme ÉLEVE, qui accompagnera près de 50 000 lycéens, répondent à une même ambition : former une génération capable de comprendre les technologies de demain, de développer son esprit critique et de transformer les mutations en opportunités.

Enfin, parce que la réussite ne doit jamais dépendre du lieu où l'on habite, nous poursuivons l'harmonisation des transports scolaires. Le coût réel du transport s'élève à environ 1 300 euros par élève et par an, financé à plus de 85 % par la Région, laissant aux familles un reste à charge de l'ordre de 1 euro par jour de scolarité.

Nos choix budgétaires n'ont jamais été une fin en soi. Ils sont le moyen de préparer notre jeunesse au monde qui vient. Parce qu'au fond, la plus belle réussite d'une Région n'est pas de protéger sa jeunesse des changements du monde. C'est de lui donner les moyens de les comprendre, de les maîtriser et d'y réussir.

02 28 20 61 10 - aimeretagir@paysdelaloire.fr

✕ AimerAgirPDL

f Aimer et Agir pour les Pays de la Loire

📷 [aimeragirpdl](https://www.instagram.com/aimeragirpdl)

Groupe Union Centriste • 15 élus

La culture mérite des faits

Pendant des mois, certains ont annoncé l'effondrement de la culture en Pays de la Loire. Nous avons fait un autre choix : celui de demander une évaluation indépendante.

Les premiers constats sont désormais connus. Ils montrent que la baisse des financements régionaux représente 0,8 % de l'ensemble des financements publics consacrés à la culture en 2025. Ils montrent également que le nombre d'intermittents progresse de 3 % dans notre région, tandis que l'évolution de l'emploi permanent est comparable à la tendance nationale.

Les difficultés existent. Personne ne les nie. Mais les faits ne confirment pas les scénarios catastrophistes annoncés il y a un an.

Dans le même temps, la Région continue d'agir.

Dans le même temps, la Région continue d'investir dans ce qui fait la richesse culturelle de notre territoire : Fontevraud, l'Opéra, l'Orchestre National des Pays de la Loire, les festivals, le patrimoine ou encore l'éducation artistique. Avec plus de 31 500 festivaliers cette année, Ma Région Virtuouse illustre pleinement cette ambition : faire vivre une culture de qualité, accessible dans tous les territoires.

Oui, nous demandons aux acteurs de s'adapter, comme nous le faisons dans l'ensemble de nos politiques publiques.

Mais non, la Région n'abandonne pas la culture.

Union.Centrisme@paysdelaloire.fr

 **@Union_Centrisme**

 **UnionCentrismePaysdeLaLoire**

 **Union Centrisme – Pays de la Loire**

02 28 20 64 69

Groupe L'Écologie ensemble • 12 élus

Face aux vagues de chaleur : un plan fraîcheur pour protéger les Ligérien·ennes

Après un été marqué par des vagues de chaleur et des canicules, plus fréquentes et intenses, notre groupe propose un plan fraîcheur pour protéger les Ligérien·ennes face aux conséquences du dérèglement climatique :

- Créer un Pass Fraîcheur avec une tarification unique sur le réseau TER pour faciliter l'accès au littoral lors des épisodes caniculaires,
- Rénover, végétaliser et équiper en dispositifs de rafraîchissement légers les lycées, avec un plan d'investissement de 1,2 milliard d'euros (d'ici 2030),
- Renforcer la protection des agent·es régionaux et systématiser l'envoi de messages aux entreprises,
- Développer un réseau de refuges climatiques, en soutenant les communes qui ouvrent des lieux frais accessibles à toutes et tous grâce aux contrats de territoire.

La majorité a voté contre toutes ces propositions.

La coupe du monde a eu sa pause fraîcheur, nous voulons un plan fraîcheur régional !

02 28 20 61 28

ecologie.ensemble@paysdelaloire.fr

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

 **@EcologieEnsemble**

Groupe Printemps des Pays de la Loire • 12 élus

Transports en ruralité : les habitants abandonnés

Le transport à la demande était une solution concrète pour les habitants des territoires ruraux : se rendre à leur travail, faire leurs courses, consulter un médecin ou aller visiter un proche hospitalisé. Alors qu'il répondait précisément aux besoins de ces zones peu ou mal desservies par les transports en commun, la majorité a décidé de le dégrader, renforçant ainsi l'isolement de beaucoup de personnes.

Transports scolaires : une double peine pour les familles rurales

Les Regroupements Pédagogiques Intercommunaux (RPI) permettent aux petites communes de maintenir une école accessible. Christelle Moranzais a décidé d'augmenter de 30 % le prix des abonnements scolaires dès cette année ainsi qu'en 2027 et 2028. Pour les familles habitant en campagne, l'augmentation sera de 90 % ! Ces mesures pénalisent les habitants du monde rural et méprisent les élus locaux qui s'investissent chaque jour pour leurs communes. La majorité régionale leur fait payer le prix fort.

02 28 20 61 20

groupe.printempspdl@paysdelaloire.fr

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

 **@printempsPDL**

Groupe Démocrates et progressistes • 5 élus

S'évaluer : un engagement inédit et tenu

Lors du vote du budget 2025, notre groupe avait obtenu une évaluation de la politique budgétaire régionale. C'est fait, le rapport de l'Inspection Générale sur la culture est public (www.paysdelaloire.fr/mon-conseil-regional/les-publications). Combien de collectivités s'interrogent sur l'impact de leurs décisions ? Loin des caricatures, lisons ce rapport.

02 28 20 64 84

democratesprogressistes@paysdelaloire.fr

 **@Dem_Prog_PDL**

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

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

40

à la table de...



Mathieu Pérou

Jeune chef étoilé nantais, héritier d'une belle histoire familiale, Mathieu Pérou incarne une gastronomie ligérienne contemporaine et engagée, une cuisine de terroir et d'identité. Il est aussi le parrain de la 3^e édition de "Ici, on cuisine !", l'opération lancée par la Région dans les lycées.

Mathieu Pérou est une étoile qui brille et que l'on suit, *Le Manoir de la Régate* un lieu qui se mérite. Au nord-est de Nantes, le restaurant se niche tel un joyau dans un écrin de verdure. La maison est belle et sa terrasse accueillante. Pas un bruit, si ce n'est le chant des oiseaux et les clapotis de l'Erdre.

Cuisine et bon sens paysan en héritage

Arrivés chez Mathieu Pérou, nous imaginons son enfance ici, dans ce manoir immaculé, avec sa sœur Anne-

Charlotte et ses cousines, tandis que leurs pères, « les frères Pérou », font tourner le restaurant depuis 1995. Mathieu, un peu turbulent, commence la boxe à 12 ans. À l'instar de Philippe Etchebest ou de Paul Bocuse dans sa jeunesse, il aime enfiler des gants et se servir de ses poings. Une histoire d'énergie, de canalisation, de combativité aussi. « *Les ados accrochent des posters de musiciens dans leur chambre, moi c'était des portraits de chefs.* » Des images tendres de son enfance remontent à la surface. « *Je me souviens des étés chez mes grands-parents agriculteurs à Longaulnay. Mon grand-père breton nous a transmis le goût de la terre et le bon sens paysan.* »

>>>





Expérience internationale et conquête du monde

Après un stage de troisième chez Jean-Yves Guého, chef étoilé de *L'Atlantide* à Nantes, Mathieu Pérou suit des études en hôtellerie-restauration, puis se forme auprès de grandes maisons françaises et internationales : chez les Frères Ibarboure au Pays basque, auprès du chef vendéen Thierry Drapeau, puis en Australie avec Peter Gilmore et Tetsuya Wakuda, et aux États-Unis auprès de Corey Lee. En 2017, quand, à seulement 24 ans, il succède à son père à la tête du *Manoir de la Régate*, en tandem avec sa sœur Anne-Charlotte, son retour marque le début d'une nouvelle page pour l'établissement. On peut parler d'immense réussite tant les distinctions jaillissent et s'enchaînent : Trophée Transmission Ouest Gault & Millau dès 2018, Étoile Michelin en 2021 (à 28 ans !), Prix Michelin de l'accueil et du service pour Anne-Charlotte et Trophée Terroir d'Exception en 2022...

Une cuisine d'identité, une gastronomie engagée

Une des distinctions qui le touche – d'autant plus qu'elle ne sera plus décernée par Michelin –, c'est l'Étoile Verte, acquise en 2021 pour ses engagements

durables. Parmi eux : les circuits courts et la réduction des intermédiaires, la valorisation des artisans locaux et du travail exclusif de producteurs engagés.

Le jeune chef fait partie de cette génération qui considère la gastronomie comme un levier environnemental. S'il a choisi de revenir chez lui, c'est pour construire une gastronomie profondément nantaise, centrée sur le végétal, les poissons de rivière et les producteurs locaux, avec une forte dimension écologique et humaine. Sa cuisine de saison raconte son territoire, mais aussi les hommes et les femmes qui en tirent le meilleur, perpétuant un savoir-faire avec respect et passion.

Inspirations locales au menu

Le potager, le paysage, les pêcheurs et les producteurs sont une source perpétuelle d'inspiration et façonnent sa cuisine. « *Quand nous ne piochons pas dans notre potager, nous nous fournissons auprès de producteurs locaux épatants. La région de Nantes est une formidable terre de maraîchage, c'est une chance !* »

Le chef a tissé un réseau de fournisseurs fidèles, notamment Lilia Chaslerie, du *Jardin vivrier de Boisbonne*, qui pratique la cueillette sauvage, Ludivine Ganacheau





Fabrice Bâtard, pêcheur d'eau douce à Passay (44)

« Quand il sent que je suis sous l'eau, Fabrice m'invite à le rejoindre sur l'eau. »

C'est ainsi que Mathieu Pérou présente Fabrice Bâtard, l'un des sept pêcheurs professionnels officiellement autorisés à pêcher sur le lac de Grandlieu, qui lui fournit ses plus beaux poissons. Seul au milieu du lac, le pêcheur est au paradis. « Le lac est magique. C'était un rêve pour moi, c'est aujourd'hui un privilège, confie le quinquagénaire. » Cela fait dix ans que le pisciculteur de formation, devenu pêcheur de lac et de Loire, pratique une pêche raisonnée et respectueuse des quotas, des périodes de fraie et des migrations. Ses brèmes, anguilles et civelles, sandres et brochets, mais aussi ses écrevisses, font le régal des plus belles tables du secteur, dont *La Mare aux Oiseaux*, le restaurant étoilé d'Éric Guérin au cœur de la Brière, et *Le Manoir de la Régate*. « Je ne pêche que ce qui m'est commandé. » Un service sur mesure pour des clients exigeants et aussi soucieux que lui de préserver la ressource.

*Période de reproduction de poissons.

de la Ferme des Marais à Haute-Goulaine pour les volailles, Emmanuel Rialland pour son bœuf wagyu à Petit-Mars, la famille Terrien à Saint-Laurent-des-Autels (49) pour le pigeon, Alexis Férard de la Ferme de la Pénouë à Petit-Mars pour le veau, ainsi que les pêcheurs d'eau douce Mathéo Bonnet à Sainte-Luce-sur-Loire et Fabrice Bâtard sur le lac de Grandlieu (lire l'encadré). Tous partagent son engagement pour des produits de qualité et mettent du sens dans leur travail.

Un parrain investi pour le bien-manger des lycéens

Mathieu Pérou était un parrain tout désigné pour l'opération "Ici, on cuisine !" Le chef nantais a tout de suite adhéré à l'idée du "fait maison", local et de qualité à la cantine. Et c'est avec enthousiasme qu'il reprend le flambeau, à la suite d'Alexandre Couillon et de Samuel Albert. « Beaucoup de jeunes semblent se tourner vers la fast-food et la street-food, ils mangent de l'huile ! se désole Mathieu. Ça me fait plaisir de les ouvrir à une cuisine saine et des goûts variés. » Ses menus saisonniers seront proposés aux 70 000 demi-pensionnaires des lycées publics de la Région. Premier menu signé Mathieu Pérou, à son image mais rationalisé pour un service en collectivité : Céleri rémoulade, oseille, noix en entrée ; Poitrine de cochon BBQ, mousseline de pomme de terre au curé nantais en plat ; Pommes caramélisées, mousse caramel et Petit Lu en dessert. Une proposition qui a le bon goût d'ici, pour aborder cette rentrée avec appétit.



La recette du chef en vidéo

Courgette de la Chapelle-sur-Erdre, Capucine du jardin, Sandre du lac de Grandlieu fumé.



+  **Mathieu Pérou**

Femmes et hommes passionnés, ces cinq Ligériens se sont lancé des défis et les relèvent chaque jour avec audace. Cinq exemples inspirants !

© Prisma Laval



sport

À toute vitesse

Justine Gegu a longtemps été discrète dans les pelotons amateurs, la Mayennaise change désormais de braquet. Titulaire d'une licence STAPS, elle a franchi cette saison le cap du professionnalisme au sein de l'équipe Mayenne. Et elle ne s'est pas contentée d'apprendre : deuxième de la Féminine (Région Pays de la Loire Tour) 2026, puis troisième de l'étape mayennaise du Bretagne Ladies Tour, la Lavalloise confirme qu'elle a sa place parmi les meilleures. Formée avec patience, portée par une solide culture de l'effort, elle incarne une génération qui fait rayonner le cyclisme féminin ligérien bien au-delà des frontières régionales. Un nom à retenir donc, Justine Gegu sera naturellement l'une des figures à suivre sur La Féminine 2027.

+ Justine Gegu

© RPDL / J. Sarago



artisanat

Le pain de la victoire

Antoine Nivault

a 20 ans et déjà les mains d'un artisan accompli. Formé à la Chambre de métiers et de l'artisanat du Mans, le jeune boulanger a fait de sa passion pour le pétrissage, les levains et le pain chaud, une discipline de haut niveau. Son talent l'a mené jusqu'au sommet des WorldSkills France 2025, où il a décroché la médaille d'or en boulangerie. Une consécration nationale, mais pas une fin en soi. Car le Sarthois voit plus loin : fin septembre, il représente la France à Shanghai lors de la compétition mondiale des métiers. Face aux meilleurs boulangers de la planète, il portera les couleurs du savoir-faire français... et celles des Pays de la Loire. Une nouvelle fournée de défis pour ce jeune artisan déjà promis à un bel avenir.

+ Antoine Nivault

Les finales régionales des 49^e WorldSkills ont lieu les 12 et 13 février 2027 à Angers. Inscrivez-vous :



Rien ne se jette

Clémence Bressin ne supporte pas l'idée du gaspillage. Après avoir créé une première entreprise de réemploi textile, l'entrepreneuse ligérienne a fondé Tissup, une structure entièrement dédiée à la valorisation des bâches publicitaires et événementielles. Chaque semaine, des mètres carrés d'affiches, de kakémonos et de bâches, conçus pour ne servir que quelques jours, passent entre les mains de Tissup plutôt que de finir à la benne. Son objectif : transformer ces déchets en nouvelles ressources, partout en France. Un engagement guidé par une conviction forte... et un paradoxe assumé : Clémence Bressin espère qu'un jour son métier n'aura plus lieu d'être. Ce serait le signe que ces déchets sont un lointain souvenir.



© RPD / J. Sarago

économie circulaire

+  **Clémence Bressin**



© RPD / J. Sarago

robotique

Réindustr-IA-lisation

Ziad Khoury et Roch Molléro s'inscrivent dans une nouvelle génération d'entrepreneurs européens à la croisée du software et de l'industrie. Ingénieurs polytechniciens, ils lancent en 2025 Gobano Robotics, une deeptech* qui développe des robots intelligents capables d'automatiser les tâches industrielles les plus complexes grâce à l'intelligence artificielle. Ancrée notamment à Nantes, ville d'origine de Roch Molléro, la startup fait partie des lauréats du programme "Pionniers de l'IA" de France 2030, qui distingue les projets les plus prometteurs en IA. En juin, à VivaTech 2026, rendez-vous incontournable de la tech mondiale, ils ont présenté leur vision d'une robotique augmentée par l'IA au service de la réindustrialisation européenne.

+  **Ziad Khoury**  **Roch Molléro**

* Technologie avancée.



© Crédit Agricole Atlantique Vendée

engagement

L'humain au cœur

Marie-Agnès

Chesneau-Langevin est une évidence et un modèle. N'était-il pas naturel pour cette fille d'agriculteurs mayennais de réaliser tout son parcours professionnel au sein du Groupe Crédit... Agricole ? Depuis ses débuts en 1992 au sein de la banque coopérative et mutualiste, à l'agence de Challans (85), jusqu'à sa nomination en 2026 comme directrice générale du Crédit Agricole Atlantique Vendée, elle incarne, en tant que femme, un modèle de réussite, misant plus que jamais sur l'humain. « *Les entreprises de la tech nous challengent. Notre réponse se veut profondément humaine : un modèle coopératif vivant, porté par nos administrateurs et nos salariés, ancré sur le territoire et tourné vers un accompagnement personnalisé, que la technologie seule ne peut offrir.* »

+  **Marie-Agnès Chesneau-Langevin**



46

à vivre

Big Bang Orientation & Emploi 10 bonnes raisons de venir **PRO** pulser votre avenir

Vous vous interrogez sur votre orientation, recherchez un emploi ou envisagez une reconversion ? Vous êtes collégien, lycéen, étudiant, parent ou actif en réflexion sur votre avenir professionnel ? Le Big Bang Orientation & Emploi réunit en un seul lieu tout ce qu'il faut pour construire votre projet. La preuve en 10 points.

1

Gagnez du temps

Orientation, métiers et emploi : toutes les réponses sont réunies au même endroit. Quel que soit votre âge ou votre parcours, vous trouvez les informations et les contacts utiles pour avancer.

2

Rencontrez les bons interlocuteurs

Conseillers, recruteurs, experts de l'emploi, représentants des métiers et entreprises sont présents pour répondre à vos questions, sans rendez-vous ni intermédiaire.

3

Osez de nouvelles pistes

Métiers méconnus, filières porteuses, parcours inattendus : découvrez des opportunités auxquelles vous n'auriez peut-être jamais pensé et dépassez les idées reçues.

4 Trouvez votre voie

Besoin d'être accompagné ? Conseillers d'orientation, psychologues de l'Éducation nationale et spécialistes de l'accompagnement sont à votre écoute, pour construire un projet adapté.

5 Découvrez la vie étudiante autrement

Vie associative, entrepreneuriat, mobilité internationale, tiers-lieux de formation. Échangez avec des étudiants et découvrez toutes les facettes de l'expérience étudiante.

6 Testez des métiers en conditions réelles

Simulateurs, réalité virtuelle, démonstrations, ateliers, jeux et animations : expérimentez concrètement des centaines de métiers.



© RPDL / J. Sarago

7 Explorez les secteurs qui recrutent

Industrie, santé, numérique, bâtiment, agriculture, mobilité, commerce, services, hôtellerie, énergie, défense... Découvrez les secteurs porteurs et les métiers qui recrutent aujourd'hui et demain.

8 Candidatez en direct

Rencontrez des employeurs, échangez avec des recruteurs et saisissez des opportunités d'emploi, de stage, d'alternance ou d'immersion professionnelle.

9 Découvrez les entreprises du territoire

Rencontrez des entreprises majeures de la région, explorez leurs métiers et identifiez de nouvelles opportunités professionnelles.

10 Construisez votre projet d'évolution professionnelle

Mobilité professionnelle, évolution de carrière, reconversion : des experts de l'évolution professionnelle vous accompagnent pour construire votre prochain projet.

92%

des visiteurs apprécient la qualité des échanges et des conseils reçus*.

BIG BANG
ORIENTATION
EMPLOI

Et si votre avenir se jouait ici ?
Orientation, métiers, emploi : passez à l'action ! Quel que soit votre projet, venez rencontrer ceux qui peuvent vous aider à le concrétiser.

Entrée libre et gratuite.

Jeudi : 9h30 > 20h &

Vendredi : 9h30 > 17h

- ▶ La Roche-sur-Yon : 17 et 18 septembre
- ▶ Le Mans : 24 et 25 septembre
- ▶ Nantes : 1^{er} et 2 octobre
- ▶ Angers : 8 et 9 octobre
- ▶ Laval : 15 et 16 octobre

Programme & inscriptions : bigbang-emploi.fr



Journaliste, animateur et vulgarisateur scientifique, Jamy Gourmaud s'est imposé comme l'un des visages préférés des Français grâce à *C'est pas sorcier*.

Né à Fontenay-le-Comte, il a consacré sa carrière à transmettre la connaissance avec pédagogie et curiosité. Après des décennies de télévision, il publie en 2025 son premier roman, *Les Ailes de la forêt*, un récit d'aventure historique nourri par son goût de l'enquête et du réel. Il poursuit parallèlement ses activités de passeur de savoir auprès du grand public.



Jamy Gourmaud

« **J**e vais casser un mythe : certes, je suis né Vendéen, mais je n'y suis resté qu'une semaine, le temps que ma mère quitte la maternité. Pourtant, les Pays de la Loire n'ont jamais disparu de ma vie. Mes parents vivent encore à Montaigu, mes beaux-parents à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, mes frères à Nantes. J'y reviens plusieurs fois dans l'année, avec plaisir. Quand j'ai quitté la région en 1986 pour rejoindre Paris et devenir journaliste, j'avais soif d'ailleurs, de rencontres et de découvertes. Cette curiosité ne m'a jamais quitté. C'est elle qui m'a conduit à parcourir le monde, puis, à 60 ans, à me lancer dans l'écriture de mon premier roman, *Les Ailes de la forêt*. J'y ai retrouvé ce qui m'anime depuis toujours : comprendre, me documenter, raconter avec justesse. Finalement, les Pays de la Loire sont un peu comme ces ports d'attache auxquels on revient naturellement après avoir exploré le large. »

+  **Jamie Gourmaud**

Instagram



Bravo à Denise Machinaud
(@denisem.44 @denisemnantes)
pour sa photo de la
Tour Lu à Nantes (44).



© Denise Machinaud



© Etienne Roy



**Château de Bouzillé
à Melay (49)**
@etienne.roy.photo

© Fabien Chéré



**Chapelle Saint-Michel du
Montaigu à Hambers (53)**
@sainte.suzanne.coevrons

© David Deslux



**Château du Maurier à
La Fontaine-Saint-Martin (72)**
@david_deslux

© Jérôme Carret



**Vieux Château
de l'île d'Yeu (85)**
@jeromecarret

Vous aussi, partagez avec le hashtag #paysdelaloire votre lieu préféré en Pays de la Loire.
Vos plus belles photos seront publiées dans votre magazine !

magazine
région



© RPDL / P. Chabot

NOUVEAU

Offrez-vous la plus belle fenêtre sur les Pays de la Loire !

**Vous souhaitez valoriser votre activité sur le
territoire en publiant un encart dans nos pages ?
Parlons-en !**

Contactez : annonces.magazine@paysdelaloire.fr

* Tarifs des annonces publicitaires sur demande.

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

**DU 17 SEPTEMBRE
AU 16 OCTOBRE 2026**

BIG BANG

**ORIENTATION
EMPLOI**

bigbang-emploi.fr



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



Financé par l'État dans
le cadre du PACTE



Cofinancé par
l'Union européenne



**RÉGION
PAYS
DE
LA LOIRE**