

CIBEINS ACTUS

ÇA S'EST PASSÉ À CIBEINS

23 ÉLÈVES DE CIBEINS SE RETROUVENT PROPULSÉS À LA TÊTE D'UNE EXPLOITATION AGRICOLE ET QUI DOIVENT LA FAIRE VIVRE.

Le jeu de stratégie et de simulation sur l'agro écologie Roots of Tomorrow a permis aux élèves de Term STAV de cerner la complexité de la tâche en prenant en compte les aspects de performance économique, sociale et environnementale. C'est justement à la programmation et à l'algorithmie que les élèves de 1^{ère} STAV ont pu se frotter grâce au concours Algorea.

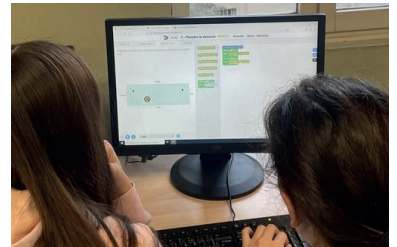
Mars, Blockly, Scratch ou Python : les défis devaient être résolus dans le langage de leur choix ou presque.

Journée casse-tête où avant eux ce sont les élèves de 2^{nde} qui ont dû faire preuve de logique avec le concours de cryptographie Alkindi.

Ouverte aux classes de 2^{nde}, cette compétition de cryptanalyse consistait pour nos Aqua, TCVA et Canin à décrypter des messages secrets.

Porte à croire que vous aussi vous saurez déchiffrer le message secret qui se cache dans ce post ?

La solution sera toute trouvée en prenant les premiers mots de chaque phrase et en les remettant dans le bon ordre !



DES SAVONS MADE IN CIBEINS - PARTIE 2

Grâce à une vidéo envoyée par des élèves du lycée japonais de Kochi, des élèves de seconde GT ont pu emballer les savons qu'ils ont fabriqués grâce à technique traditionnelle d'emballage nommée *furoshiki*, à l'aide des tissus envoyés par notre partenaire. Ils ont pu aussi utiliser des papiers pour origami venant du Japon afin d'emballer leurs savons. Un grand merci à notre partenaire pour cet échange fort riche. Il reste aux élèves à finaliser les vidéos qu'ils ont produits pour expliquer comment ils ont fabriqué leurs savons à des élèves de Kochi.



ATELIER SOUDURE ET TOILETTAGE

Dans un environnement sécurisé, les BP REA ont bénéficié d'une formation sur les techniques de soudure. Cet apprentissage leur permettra de réparer et de créer divers équipements nécessaires à leur futur élevage, tout en respectant les normes de sécurité les plus strictes.

Ils ont ensuite eu l'opportunité d'apprendre les techniques essentielles du toilettage (bain, séchage, brosseage...) avec les chiens de l'élevage de Cibeins, offrant aux BP REA une expérience pratique et concrète, en mettant l'accent sur le bien-être animal.



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Conformément à la réglementation, nous avons lancé début 2023 le projet de réduction du gaspillage alimentaire. Nous avons donc mis en place une balance connectée ainsi qu'une caméra permettant d'analyser les plateaux en fin de repas et ainsi quantifier les déchets encore consommables. **Au niveau national, ce sont 120 gr de gaspillage alimentaire par plateau dans les lycées.**

Le lycée de Cibeins se trouvait dans les bons élèves par rapport à la moyenne nationale avec une moyenne de 46gr par plateau lors de la première analyse. Depuis un an, nous avons réalisé 4 tests avec, à chaque fois, des objectifs de réduction des déchets toujours plus challengeant. Grâce à la participation de tous, nous sommes passés de 46gr par plateau début 2023 à 22gr par plateau début 2024 ! Nous continuons les efforts pour espérer d'ici quelques semaines passer à 19gr de déchets par plateau.

TEST 1

240 kg
46g par plateau

TEST 2

261 kg
33g par plateau

TEST 3

128 kg
25g par plateau

TEST 4

85 kg
22g par plateau

PROCHAIN OBJECTIF

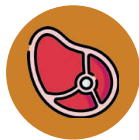
Réduction de
10%



Les + gaspillés



Féculent
21%



Viande
17%



Fruit
14%

Impact carbone sur 1 an



29 allers-retours
Paris - Marseille

Depuis plusieurs mois, nous nous efforçons de mettre en place plusieurs actions afin d'atteindre nos objectifs :

- La mise en place de distribution participative : en plus des trois buffets en libre-service déjà mis en place (entrées, légumes chauds et fromages/desserts), les viandes et poissons sont désormais proposés en libre-service.
- Les portions non consommées, non présentées sont passées en cellule de refroidissement rapide et retravaillées par l'équipe pour présenter un nouveau plat les jours suivants.
- Les fruits trop mûrs ne sont pas présentés et sont retravaillés par l'équipe.
- L'ajustement de la production aux effectifs réels.
- Récupérer le pain et les fruits entamés pour nourrir les animaux de l'animalerie.

Enfin sont mis en relation la production réalisée et la consommation réelle. Ceci permet d'adapter plus finement la production du plat pour la fois suivante. L'idée de réduire les bio déchets est de permettre d'acheter davantage de produits régionaux, et de qualité et ainsi porter l'exigence à 80% de produits frais régionaux.

BIENTÔT À CIBEINS

MERCREDI 13 MARS

Évènement «Revenons à nos moutons» de 13h à 17h pour découvrir la filière ovine.

Évènement «La ferme des 5 sens» de 10h à 16h avec la visite de la ferme et des ateliers autour des sens.

MERCREDI 20 MARS

Concours de jeunes meneurs à partir de 13h30, organisé par 4 étudiants du BTS PA.

SAMEDI 23 MARS

Journée portes ouvertes toutes filières de 9h à 17h. Plus d'informations sur notre site www.cibeins.fr

SORTIES SCOLAIRES

PROJET AQUA ECO

Les 1^{ères} pro AQUA et TCVA étaient présents à la piscine de Villars-Les-Dombes pour faire découvrir au grand public l'aquaponie et les aquariums low-tech. Pour l'occasion, ils ont préparé différents ateliers pour les enfants et les plus grands : pêche à la ligne de poissons d'étang et d'aquarium, présentation et explication d'un aquarium low-tech, des jeux ludiques sur les aquariums low tech, présentation de l'aquaponie, dégustation de terrines locales de poisson, des quizz etc... Bravo à eux pour leur implication dans ce projet !



C'EST QUOI L'AQUAPONIE ?

L'aquaponie est une méthode de culture de poissons et de plantes dans le même système. Les déchets produits par les poissons sont utilisés comme source de nutriments par les plantes. Qui, elles mêmes, filtrent l'eau. Ce qui maintient un environnement sain pour les poissons.

ET UN AQUARIUM LOW TECH ?

Le but est de ne pas utiliser d'équipement électrique mais d'utiliser un système de filtration par les plantes et ainsi rendre l'aquarium le plus naturel possible. Un gain économique, de temps car l'entretien est réduit mais surtout de bien-être pour les poissons.

CAPTURE D'ONGULÉS

La classe de première Générale et une classe de terminales STAV ont participé à une capture d'ongulés à Evosges dans l'Ain dans le cadre du projet ECOLEMM (Etude Chasse Ongulés Lynx au sein d'un Ecosystème de Moyenne Montagne).

ECOLEMM est un projet de recherche mis en œuvre par les Fédérations Départementales des Chasseurs (FDC) de l'Ain, du Jura et de la Haute-Savoie, l'Office Français de la Biodiversité (OFB) et le Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS). Il vise à approfondir les connaissances sur le fonctionnement des populations de chevreuils et de chamois sous l'effet de la chasse, de la prédation par le lynx boréal et de divers facteurs climatiques, sanitaires et humains.



EXPOSITION CANINE POUR LES 2^{NDES} PRO CANIN

Les 2^{ndes} pro canin, accompagnés de leurs professeurs, se sont rendus à l'exposition canine de Lons Le Saunier. Cette sortie avait pour but de valoriser l'élevage de Cibeins en mettant les chiens en jugement de beauté. Les juges apprécient la conformité au standard de la race, le caractère et les allures du chien.

Nous avons emmené trois chiens concourir dans des catégories (classes) différentes :

- **Classe Baby** pour les chiens entre 3 et 6 mois. Notre jeune cocker Unmistakable Class des Hauts de Clémalive dit *Unky* a été jugé meilleur baby.
- **Classe Puppy** pour les chiens entre 6 et 9 mois. Le petit Uenhart de Cibeins a obtenu l'appréciation « très prometteur »
- **Classe intermédiaire** pour les chiens âgés entre 15 et 24 mois. Ubyy a fait 1er Très bon.

Nous sommes aussi venus faire confirmer le caniche Ti Amo de Cibeins. La confirmation est un examen durant lequel un jury habilité va vérifier que le chien ne possède pas de défauts éliminatoires selon les critères de sa race.

Bravo aux élèves d'avoir présenter eux même les chiens sans expérience dans le monde de l'exposition canine.



SORTIE STREET ART

Sortie «À la découverte de Lyon et du street art» organisée pour les Terminales STAV 1 et 2 dans le cadre de leurs cours d'éducation socio-culturelle. Cette sortie visait à sensibiliser les jeunes à la vivacité de l'art urbain et à sa fonction dans la ville, dont il participe à l'identité.



11 au 15 Mars Découverte du Beaujolais Vert (Cublize) pour comprendre le fonctionnement d'un territoire avec ses ressources et ses acteurs.
1^{ères} STAV 2

13 Mars Sortie Cinéma pour voir le film «La zone d'intérêt» à Trévoux
Terminales Générale + STAV 1 + STAV 2

14 Mars Présentation des textes du projet «Récit d'objets» au musée des Confluences
Terminale Bac Pro Aqua/TCVA

22 Mars Sortie à Touroparc
Terminale Pro TCVA

LE DICTIONNAIRE DES ACRONYMES

STAV : Science et Technologie de l'Agronomie et du Vivant.

TCVA : Technicien Conseil Vente en Animalerie

TC UJAC : Technico-Commercial Univers Jardin et Animaux de Compagnie

ACSE : Analyse, Conduite et Stratégie d'Entreprise agricole

PA : Productions Animales

Aqua : Aquaculture

BP REA : Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole élevage canin

ÉVÈNEMENTS À VENIR

13 Mars Matinée de l'orientation
Saint André de Corcy

15 Mars Forum des métiers
Collège St Exupéry de Mâcon

Suivez-nous sur

