

CIBEINS FAIT SA RENTRÉE

Lundi 2 septembre, nous avons accueilli les élèves de 2nde Générale et Technologique et 2nde pro Canin, Aqua et TCVA. Après un passage à l'internat pour les apprenants concernés et une fois l'accueil administratif réalisé, tous les élèves étaient attendus au grand amphithéâtre, accompagnés de leurs parents pour la réunion de rentrée : organisation de l'établissement, règles de vie, projets à venir et présentation des différentes associations, l'équipe de direction et les enseignants ont délivré les informations essentielles permettant aux apprenants une bonne intégration dans l'établissement.

Jean-Yves CORTEY, Directeur du lycée de Cibeins, a commencé la réunion d'accueil des élèves et de leurs familles en les remerciant pour la confiance témoignée et a rappelé que « toutes les équipes, enseignantes et non enseignantes, sont mobilisées pour faire en sorte d'accompagner les jeunes dans leur scolarité et vers la réussite ».

Avec un taux de réussite de 100% au bac général pour la troisième année consécutive, l'établissement confirme son attractivité. Le recrutement a permis l'ouverture d'une troisième classe de seconde générale et technologique, avec des effectifs raisonnables, avoisinant les 25 élèves. Le lycée accueille cette année 420 élèves et étudiants et 80 apprentis.

Nous vous souhaitons à tous, une excellente année scolaire !



LE RESTAURANT SCOLAIRE À CIBEINS

Lors des journées de rentrée, l'ensemble des personnels est mobilisé pour nos apprenants et leurs familles. Selon l'organisation, les parents ont eu la possibilité de déjeuner au self. L'occasion pour eux de découvrir la restauration participative.

Notre fil conducteur c'est la loi EGALIM, loi de novembre 2018. Que dit cette loi pour la restauration collective :

- Introduire des produits bio, des produits de qualité et durables de type label rouge, AOC/AOP, IGP, HVE, « fermier », écolabel pêche durable
- Diversifier les protéines, en incluant des alternatives à base de protéines végétales
- En finir avec les plastiques à usage unique (bouteilles, contenants, couverts...)
- Réaliser un diagnostic du gaspillage et réduire le gaspillage alimentaire
- Rémunérer les agriculteurs à la juste valeur de leur travail

A Cibeins, les repas sont mis en œuvre sur place par du personnel qualifié. Les menus équilibrés et variés, sont établis à partir d'un plan alimentaire sur 4 semaines. On travaille le « fait-maison » avec des produits frais, de saison, et des produits locaux autant que possible. On propose des repas bio, et des repas alternatifs. Des repas à thème, initiés par l'équipe ou par les apprenants. L'équipe s'adapte également aux régimes spécifiques.

LA RESTAURATION PARTICIPATIVE ET « L'ASSIETTE UNIQUE », C'EST QUOI ?

Une distribution participative, avec des buffets en libre-service, au service des convives. Chacun prend un plateau, des couverts, ..., choisit une table, pose son plateau. On prend son assiette, on se dirige au buffet des entrées, et on regagne sa table pour manger. On reprend son assiette vide, pour se rendre au buffet des plats chaud et ainsi de suite, jusqu'aux fromages et desserts.

L'intérêt de la restauration participative et de l'assiette unique :

- manger en fonction de ses envies, de ses besoins
- limiter le gaspillage (assiette vide pour plat suivant)
- limiter les bio-déchets
- réduire la vaisselle, la consommation d'eau et de produits lessiviels
- réduire la manutention pour les agents techniques

Le système de l'assiette unique a démontré le faible de gaspillage alimentaire. En 2022/23, le gaspillage d'aliments consommables par assiette, à Cibeins, est de 33g/plateau alors que la moyenne nationale en restauration lycéenne se situe autour de 110g. En 2023/2024, nous avons atteint 20g de bio déchets. Les nouveaux objectifs fixés pour 2024/25 sont de réduire de 20% par convive. Ensemble, nous devons poursuivre les efforts.

Autre réduction de DECHETS, les déchets « ULTIMES » avec la fin des emballages individuels : yaourts, fromages blancs, faisselles en vrac (5 kg), fromages à la coupe, beurre en motte, confiture, miel en vrac...chacun se sert en autonomie dans verrine individuelle.

Enfin, tous les déchets compostables sont intégrés à un éco-digesteur qui réduit de 90% les déchets compostables et versés dans notre compost.

Avec l'assiette unique et la distribution participative et l'éco-digesteur, Cibeins est entré dans un cercle vertueux et nous répondons totalement aux différents axes de la Loi EGALIM

« C'est très bien, ça évite le gaspillage et les résultats communiqués régulièrement sont encourageants »,
Patrice, parent d'élève.



QUE S'EST-IL PASSÉ À CIBEINS PENDANT L'ÉTÉ ?



LES CHANTIERS DE L'ÉTÉ

Durant l'été 2024, l'équipe du service maintenance a réalisé des travaux pour accueillir du mieux possible, les jeunes à la rentrée :

- Remise en peinture de quelques chambres de l'internat
- D'autres chambres ont été révisées par des petits travaux sur le mobilier et le rafraîchissement en peinture de quelques murs.
- Remplacement de cabines de douches vieillissantes.
- Remise en état des extérieurs du site.
- Les travaux de séparation des eaux pluviales et eaux usées (3ème tranche), financés par le Conseil Régional, se sont déroulés entre le 15/07 et le 09/09.
- Différents vérificateurs sont passés au cours de l'été, pour contrôler les organes de sécurité.

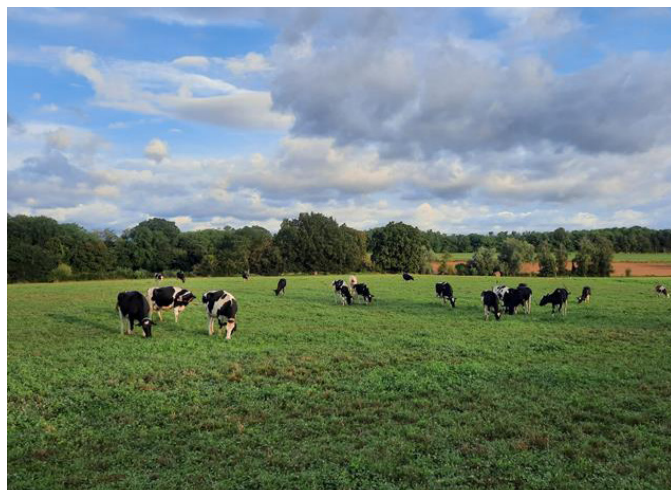
Les équipes des services de ménage et de restauration ont également tout mis en œuvre pour la remise en état des locaux: nettoyage à blanc des chambres et sanitaires de l'internat ; nettoyage en profondeur des cuisines, des salles à manger, du mobilier.

Les équipes administratives ont été présentes pour répondre aux familles, jusqu'au 26/07 et à partir du 19/08

DU CÔTÉ DE L'EXPLOITATION AGRICOLE ET DE SES ATELIERS

L'été a été bien chargé pour tout l'équipe de l'exploitation. Les prairies ont été fauchées pour produire le foin. Les parcelles de méteils ont été moissonnées pour fournir le grain qui entrera dans l'alimentation des troupeaux et la paille a été pressée pour assurer la litière des ovins, des veaux, génisses et des vaches. Sur ces parcelles ainsi libérées, les couverts d'été ont été implantés. Enfin, une nouvelle coupe de luzerne a pu être faite en enrubannage.

Chez les bovins, la météo a permis de maintenir le pâturage de jour jusqu'à la fin juillet et de limiter l'affouragement des génisses et des tarries. Côté ovin, la mise en lutte a été effectuée le 13 août : les brebis ont été réparties en 4 parcelles différentes avec un bélier dans chaque lot. Enfin au chenil, les ventes des chiots caniches se sont succédées et la pension a été remplie tout l'été.



ACCUEIL DU SNU

Pour la quatrième année consécutive, le lycée de Cibeins a accueilli le séjour de cohésion du Service National Universel. À cette occasion, 263 participants sont présents sur le site et bénéficient de la restauration et de l'internat.

Au programme de ces 2 semaines : activités physiques, nautiques, et de cohésion (olympiades, Beach-volley, paddle...), atelier de self défense, ateliers d'information et de sensibilisation à la sécurité routière, aux gestes de premiers secours, à la transition écologique via des intervenants extérieurs, participation à la journée défense et mémoire (JDM), journée de sécurité intérieure, activités autour du devoir de mémoire, préparation à la cérémonie du 14 juillet, visites culturelles...

En d'autres mots, le service national universel donne l'opportunité de découvrir la vie collective au sein d'un centre accueillant ces jeunes de 15 à 17 ans venus de toute la France. L'objectif est de créer des liens nouveaux et développer une culture de l'engagement en affirmant sa place dans la société !

