

ÇA S'EST PASSÉ À CIBEINS**ATELIER DÉGUSTATION**

Les élèves de 2nde Générale et Technologique ont participé à un atelier de dégustation de différents laits dans le cadre de l'option «Science et Nature» (EATDD) !

L'objectif ? Faire la différence entre le lait cru, entier, demi-écrémé, écrémé, ainsi que les laits de chèvre et de brebis, tout cela à travers un test à l'aveugle !

Cette activité a permis aux élèves de développer leur sens du goût et de mieux comprendre les caractéristiques de chaque type de lait. Un moment à la fois ludique et éducatif.

DE NOUVELLES LUCIOLES POUR BRILLER ENCORE PLUS FORT !

De nouvelles lucioles ont rejoint notre belle aventure !
La formation des nouveaux arrivants est terminée,
et notre groupe anti-harcèlement s'agrandit.
Ensemble, brillons encore plus fort !

Les Lucioles c'est quoi ? c'est le groupe anti-harcèlement du lycée, formés par le dispositif sentinelles et référents, il est composé d'élèves et de personnels de l'établissement (enseignants, assistants d'éducation et personnel administratif).

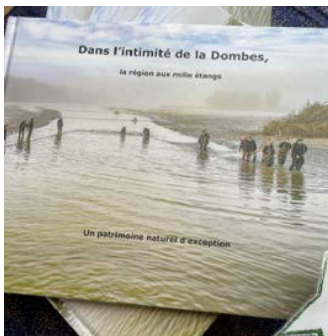
Le dispositif sentinelles et référents est un dispositif de prévention du harcèlement, de la radicalisation sectaire, des conduites à risques et du suicide en milieu scolaire.

**DANS L'INTIMITÉ DE LA DOMBES,
PAR ERIC ZANETTI**

Nous avons eu l'honneur d'accueillir Eric Zanetti pour une présentation captivante de son livre «Dans l'intimité de la Dombes». Cet ouvrage, fruit de son travail photographique, met en lumière la richesse de la pisciculture et de la biodiversité de la Dombes. Passionné par la nature depuis son plus jeune âge, Eric Zanetti a su capturer la beauté des oiseaux d'eau qui peuplent les étangs et rivières de ce territoire unique.

Lors de cet événement, les apprenants ont eu l'occasion d'échanger avec Eric et de découvrir les coulisses de son travail. Les échanges ont enrichi leur compréhension des enjeux liés à la conservation de la biodiversité et à la préservation des milieux aquatiques.

Eric Zanetti a su transmettre sa passion et son respect pour les écosystèmes de la Dombes, contribuant ainsi à éveiller les consciences sur l'importance de préserver notre patrimoine naturel.



BP ÉDUCATEUR CANIN : UNE APPROCHE PRATIQUE ET COLLABORATIVE GRÂCE AU COURS COLLECTIF

Dans le cadre de la formation du BP Éducateur Canin, les stagiaires ont participé à un cours collectif dispensé par Stéphane Mehl, de DogZone Education. Cet enseignement a pour objectif principal de former les futurs éducateurs canins à l'encadrement de cours collectifs d'éducation canine. Cette compétence permet aux éducateurs de gérer efficacement des groupes de chiens et de propriétaires, tout en garantissant un apprentissage harmonieux et sécurisé pour tous.

Une collaboration a été mise en place avec la fédération française des chiens guides d'aveugles. Cette initiative a permis aux stagiaires du BP Educateur Canin, d'acquérir une expérience pratique en travaillant avec des profils de chiens différents, notamment ceux en formation pour devenir chiens guides. Cette expérience enrichit leur formation, leur permettant de s'adapter à des situations variées qu'ils rencontreront dans leur futur métier d'éducateur canin. Cet atelier a également permis à la fédération de travailler les chiens guides avec des profils de chiens différents (en termes de races et de comportements).

Cette approche collaborative entre le lycée agricole de Cibeins et la fédération des chiens guides est un exemple concret de l'engagement de l'établissement à offrir une formation de qualité qui répond aux exigences du secteur canin, tout en préparant efficacement les futurs éducateurs à relever les défis de leur profession.

La prochaine rentrée du BP éducateur canin aura lieu le 10 juin 2025.

Le BP éducateur canin est une formation reconnue par l'État, qui se déroule à temps plein : 1050h dont 420h de stage en entreprise. Contenu de la formation : bilans comportementaux, obéissance, résolution de problématiques comportementales, cours collectifs, cours de socialisation, zootechnie, gestion d'entreprise...

Pour plus d'informations relatives à cette formation : formationsadultes.cibeins@educagri.fr



DE KOCHI À CIBEINS : RETOUR SUR LE PROGRAMME

Nous avons eu le plaisir d'accueillir au lycée de Cibeins nos partenaires et amis japonais du lycée agricole de Kochi. Le directeur du lycée de Kochi, M. Shiota, une enseignante en zootechnie, Mme Hagiwara et 8 élèves étaient à nos côtés le mois dernier.

Retour sur un programme riche et varié

Arrivés à l'aéroport de Saint Exupéry le samedi, ils ont été accueillis par les familles hôtes, le directeur, Jean-Yves CORTEY, le directeur adjoint, Florent PRADEL et Céline MUZELLE, enseignante en ESC, qui coordonnait cet échange. Les élèves ont été accueillis toute la semaine dans les familles de leur correspondant de Cibeins que nous remercions très chaleureusement.

Lundi : accueil au lycée et visite de l'établissement et des ateliers pédagogiques (exploitation, chenil et animalerie) puis déjeuner à la restauration avec un repas lyonnais ! L'après-midi, les élèves de Kochi ont participé à des cours (EATDD et Sport).

Mardi : visites de trois exploitations dans le Beaujolais qui pratiquent la production, la transformation et la vente directe en système conventionnel et en système bio (M. GENEVAY, arboriculteur, M. et MME FELLOTT, viticulteurs, et M. GENETIER, boulanger). Les accueils et les échanges ont été riches.

Mercredi : les élèves de Kochi ont participé à un atelier macarons et « Okonomiyaki ». La journée a été rythmée par des cours, un échange culturel franco-japonais et marquée par la cérémonie officielle d'accueil en présence du consulat du Japon, de M. AUMONIER, Maire de Misérieux, M. PREVOST, DRAAF Adjoint Auvergne-Rhône-Alpes, MM. LARRIEU et FARFOUILLON, président et vice-président du Conseil d'Administration et de M. VALLOS, vice-président de la CCDSV. La soirée s'est terminée par un repas et des jeux de société.

Jeudi : les élèves de Kochi, M. Shiota et Mme Hagiwara ont participé à une séance photos professionnelle réalisée par Fabrice JAUME.

Vendredi : départ de nos amis japonais.



LE LYCÉE DE CIBEINS A REÇU LE TROPHÉE DE LA SOBRIÉTÉ EN RESTAURATION LYCÉENNE (CORRECTIF)

Le lycée de Cibeins reçoit le trophée de la sobriété en restauration lycéenne, dans la catégorie « gestion des Correctif - Le lycée de Cibeins a reçu le trophée de la sobriété en restauration lycéenne, dans la catégorie « gestion des bio-déchets ». Cette distinction a été remise par la Région Auvergne-Rhône-Alpes, en présence de M. Paccaud, conseiller régional délégué à l'excellence éducative, M. Larrieu, conseiller régional et président du conseil d'administration, M. Cortey, directeur de l'EPL de Cibeins, Mme Grasset, secrétaire générale de l'établissement et de l'équipe de restauration.

Un historique riche en actions

L'implication du lycée dans cette lutte s'inscrit dans un cadre législatif qui a évolué au fil des années. Depuis la 1^{ère} Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013 jusqu'à la Loi Climat et Résilience de 2021, sans oublier la loi GAROT de 2016, la loi EGALIM de 2018 et la loi AGECE de 2020, qui fixent des objectifs de réduction des déchets, Cibeins a su anticiper et répondre à ces enjeux. Ce travail n'aurait pas été possible sans l'engagement d'une équipe dévouée, qui a souhaité changer les habitudes et faire bouger les mentalités autour de ce sujet crucial.

Des actions concrètes et des résultats convaincants

Des constats entre 2006 et 2010, tels des écarts entre les effectifs prévisionnels et les effectifs réels, ont permis de faire prendre conscience à l'équipe, par exemple, du «TROP cuisiné» qui implique de jeter les restes non-consommés. La mise en place d'un distributeur à plateaux et d'un compteur en cuisine ont permis de prendre conscience des écarts d'effectifs. En 2011, des projets ont été lancés avec les éco-délégués, telle la pesée des déchets à chaque fin de service, ou encore la quantification du pain jeté.

En 2013, c'est la réduction du diamètre des assiettes ; en 2014 c'est la mise en place d'un 1^{er} buffet ; en 2019, trois autres buffets en libre-service sont installés. Et c'est ainsi que progressivement, le lycée a amélioré sa gestion des déchets.

Les résultats sont impressionnants : en janvier 2023, le lycée affichait un taux de 46 g de bio-déchets par plateau, contre 120g en moyenne nationale, en lycée. Des efforts continus ont permis de réduire ce chiffre à 17.4 g en octobre 2024, démontrant ainsi l'efficacité des démarches mises en place.

Une démarche participative et collaborative

Le modèle de restauration participative adopté par Cibeins permet aux convives d'être acteur dans leur alimentation. Madame Grasset a souligné l'importance de cette approche, qui favorise une consommation responsable et réduit le gaspillage, tout en facilitant le travail des agents techniques. Le choix de l'établissement de mettre en place une équipe complète dédiée à la restauration, a permis de créer un environnement de travail serein, une meilleure cohésion de l'équipe et un mieux-vivre au travail, essentiels pour atteindre les objectifs fixés.

Un avenir prometteur

La remise du trophée de la sobriété est le résultat d'un engagement collectif, où chaque membre de l'équipe a contribué à cette réussite. Le Lycée de Cibeins s'affirme comme un modèle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Grâce à des actions concrètes et à une volonté affichée d'innover, l'établissement illustre parfaitement l'importance de l'éducation et de la sensibilisation dans la construction d'un avenir durable.

[Cliquez ici et découvrez le reportage du Progrès de l'Ain](#)



BIENTÔT À CIBEINS

MERCREDI 12 MARS À PARTIR DE 10H30

Printemps des transitions : découverte de la gestion différenciée et de la restauration participative.

SAMEDI 22 MARS DE 09H00 À 17H00

Journée Portes Ouvertes de l'établissement

SORTIES PÉDAGOGIQUES

DÉCOUVERTE DU PLAN PASTORAL TERRITORIAL BUGEY-REVERMONT POUR LES TERMINALES STAV

Les élèves de terminale STAV ont découvert le fonctionnement d'un Plan Pastoral Territorial sur le territoire du Massif du Bugey et du Revermont.

Ils ont visité l'exploitation GAEC Gwenn Ha Du à Armix.
Au programme : présentation du système d'exploitation du GAEC, présentation du PPT Bugey-Revermont par Département et de la Société d'Economie Montagnarde de l'Ain (mise en place, fonctionnement, intérêt pour les acteurs locaux).

L'après-midi, ils ont été accueillis à Virieu le Petit par l'Association Foncière Pastorale de Chavornay pour parler de la SEMA, des enjeux du pastoralisme aindinois, du fonctionnement de l'AFP et visiter les différents chantiers réalisés sur l'AFP en 2023 et 2024.

Ce fut une journée riche en échanges pour ces futurs aménageurs et gestionnaires d'espaces naturels !



SORTIES À VENIR

15 Sortie Théâtre de Villefranche
Avr Term STAV 1

NOUS ÉTIIONS PRÉSENTS

ANIME LA DOMBES

Les élèves de 1^{ère} Aqua et TCVA étaient présents sur le marché de producteurs de Châtillon sur Chalaronne pour mettre en valeur le terroir local et les produits des étangs de la Dombes. En partenariat avec l'APPED, cet événement était aussi soutenu par la Commune de Châtillon sur Chalaronne.

Au programme : un moment d'échange et de sensibilisation sur l'importance de la préservation des étangs de la Dombes. Des animations et des ateliers tout au long de la matinée pour sensibiliser le public à l'écosystème de la région et aux enjeux environnementaux qui menacent la filière aquacole. Les visiteurs ont également participé à des dégustations gratuites de poissons de Dombes, apprendre les différentes techniques de cuisson du poisson et découvrir les produits transformés, directement issus de la pêche durable.



Photos : Alain Dufour

ÉVÈNEMENTS À VENIR

12
Mars

Matinée orientation
-
Collège de la Dombes
St André de Corcy

12
Mars

Liaison post-3ème
-
Collège Jean
Compagnon- Reyrieux

12
Mars

Forum formation
-
Mission locale
Saint Genis Pouilly

19
Mars

Liaison post-3ème
-
Collège Jean Moulin
St Didier de Formans

Suivez-nous sur

