

CIBEINS FAIT SA RENTRÉE

Les classes de 2^{nde}, 1^{ère}, Terminale et BTSA ont fait leur rentrée.

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.

Monsieur CORTEY, Directeur du lycée de Cibeins, a commencé chaque 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 quatrième année consécutive, l'établissement confirme son attractivité. Le lycée accueille cette année 383 élèves et 71 apprentis.



LA RESTAURATION PARTICIPATIVE 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. Nous travaillons le « fait-maison » avec des produits frais, de saison, et des produits locaux autant que possible. Nous proposons des repas bio, et des repas alternatifs. Des repas à thème sont 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 chauds 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. 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. Rappelons à ce titre que l'établissement a reçu le trophée de la sobriété en restauration lycéenne, dans la catégorie « gestion des bio-déchets » remis par la région Auvergne-Rhône-Alpes en février dernier.

Autre réduction de déchets, 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 à sa convenance dans une 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 s'inscrit dans un cercle vertueux et répond en tout point aux différents axes de la Loi EGALIM.

« Le principe de l'assiette unique est très bien : ça limite le gaspillage et responsabilise les jeunes » Sébastien, Christophe et Caroline, parents d'élèves.



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



LES CHANTIERS DE L'ÉTÉ

Durant l'été 2025, l'équipe du service maintenance a réalisé des travaux pour accueillir du mieux possible, les jeunes et le personnel à la rentrée avec notamment des travaux de remise en état des chambres de l'internat et la rénovation de la salle de bain d'un des logements de fonction du personnel de direction.



Une nouvelle salle informatique a également vu le jour et vient s'ajouter aux installations déjà existantes. Cette initiative a été motivée par une demande croissante due à un manque de disponibilité des salles informatiques. La nouvelle salle est équipée de dix postes, comprenant un poste enseignant et neuf postes pour les élèves. Avant l'installation des postes, des travaux ont été réalisés, incluant l'installation de goulottes pour les câbles électriques et réseaux par GPE, une société extérieure, ainsi que des travaux de peinture par l'équipe du service maintenance durant la dernière semaine d'août et la première semaine de septembre. Cette salle répond ainsi aux besoins croissants des apprenants et enrichit l'offre pédagogique de l'établissement.

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

Les équipes administratives ont été présentes pour répondre aux familles, jusqu'au 25/07 et à partir du 18/08.

DU CÔTÉ DE L'EXPLOITATION AGRICOLE ET DE SES ATELIERS

L'été a été bien chargé pour toute l'équipe de l'exploitation. Les prairies et les luzernes ont été fauchées pour produire le foin et l'enrubannage. 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 taries. Sur ces parcelles ainsi libérées, les couverts d'été ont été implantés.

Chez les bovins, les vaches ont souffert des périodes caniculaires, mais le pâturage s'est bien maintenu malgré tout.

Côté ovin, la mise en lutte a été effectuée en deux temps. D'abord la répartition du troupeau en 4 lots, chacun dans une parcelle. Puis l'introduction d'un bélier dans chaque lot. Les ventes d'agneaux se sont poursuivies.

Enfin au chenil, les ventes des chiots caniches se sont succédées et la pension a été bien remplie tout l'été.
Un GRAND merci à tous ceux qui ont fait vivre l'exploitation pendant tout l'été !



BIENTÔT À CIBEINS

DU LUNDI 15 AU VENDREDI 3 OCTOBRE

Phase d'étude du gaspillage alimentaire Kikleo au self

DU LUNDI 22 AU MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Bus Prévention Santé

SORTIES PÉDAGOGIQUES

SORTIE BTSA TC UJAC

Lors de la 2^e journée de rentrée, les étudiants de 1^{ère} année en BTS TC UJAC, accompagnés par leurs 3 enseignantes de commerce, ont effectué deux visites liées à leur futur métier : Maxi ZOO et Botanic à Villefranche sur Saône.

Ils ont pu comparer les gammes de produits, explorer les facteurs d'ambiance et étudier l'attractivité des points de vente. Ils ont eu l'opportunité de rencontrer les responsables et vendeurs. Une première visite sur «le terrain» qui leur a beaucoup plu et leur a permis de mieux comprendre les enjeux de la filière.



Suivez-nous sur

