

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.

Au programme : organisation de l'établissement, règles de vie, projets à venir et présentation des différentes associations. L'occasion également de faire connaissance avec les nouveaux membres de l'équipe de direction : Gilles MARTIN, notre nouveau directeur, et François RONCH, notre nouveau directeur adjoint. L'équipe de direction et les enseignants ont délivré les informations essentielles permettant aux apprenants une bonne intégration dans l'établissement.

Avec un taux de réussite de 100% au bac général pour la cinquième année consécutive, l'établissement confirme son attractivité. Le lycée accueille cette année 384 élèves et 66 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 restaurant du lycée. L'occasion pour eux de découvrir la réalité de la restauration participative.

En cohérence avec la loi EGALIM de novembre 2018, nous cherchons, pour le bénéfice de nos apprenants, de l'agriculture locale et de la planète, à atteindre les objectifs suivants :

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

À Cibeins, les repas sont préparés 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

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 et y dépose son plateau. L'assiette à la main, les personnes se dirigent au buffet des entrées pour se servir elles-mêmes avant de regagner leur table pour manger. Une fois l'entrée dégustée, avec son assiette vide, on se rend au buffet des plats chauds et ainsi de suite, jusqu'aux fromages et desserts. Toutes les mets (entrée, plat principal, fromage et dessert) sont disponibles sans aucun emballage, et chacun se sert selon son appétit.

La restauration participative, avec l'assiette unique et sans emballage de portion individuelle permet de manger en fonction de ses envies et de ses besoins. Cette organisation permet de :

- limiter le gaspillage alimentaire et la production de déchets,
- réduire la vaisselle, la consommation d'eau et de produits lessiviels ,
- réduire la manutention pour les agents techniques.

L'assiette unique est une solution efficace pour réduire le gaspillage alimentaire. Les résultats sont au rendez-vous : si en moyenne nationale, 120g d'aliment comestible sont jetés pour chaque plateau, cet indicateur n'est que de 14 g au restaurant du lycée de Cibeins. C'est ainsi que Cibeins 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 2025.

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, la distribution participative, le vrac et l'éco-digesteur, Cibeins s'inscrit dans un cercle vertueux et invite chacun à adopter une consommation alimentaire responsable tout en offrant des plats de qualité.



« Nous avons découvert l'assiette unique lors de la journée portes ouvertes de Cibeins et avons été séduits par le principe. L'assiette unique permet de prendre le temps de manger et de se resservir selon nos envies et nos besoins, de gérer les quantités et donc d'éviter le gaspillage. » Virginie et Morgan, parents d'élève.

L'assiette unique à Cibeins : un vrai succès contre le gaspillage alimentaire !

Moyenne nationale
de déchets alimentaires
par plateau

120 g



Cibeins
de déchets alimentaires
par plateau

14 g



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



LES CHANTIERS DE L'ÉTÉ

Durant l'été 2026, 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 des selleries des mini bus de l'établissement.

Des travaux de rénovation ont également été réalisés par des entreprises extérieures, d'une part sur le terrain d'éducation canine avec l'installation de clôtures permettant plusieurs espaces de travail et d'autre part sur les toitures du bâtiment de l'amphi gymnase et la rénovation intérieure du gymnase. Le chantier comprenait la réfection de l'étanchéité et de l'isolation de la toiture, afin d'améliorer les performances énergétiques du bâtiment et le confort de ses usagers. Il prévoyait également le remplacement du revêtement de sol, pour offrir une surface plus adaptée aux activités sportives, la remise en peinture des murs, la modernisation de l'éclairage, ainsi que l'installation de panneaux acoustiques destinés à améliorer le confort sonore à l'intérieur du gymnase.

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

Les équipes administratives ont été présentes pour répondre aux familles et aux personnels, jusqu'au 24/07 et à partir du 17/08.

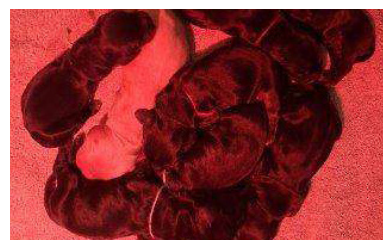
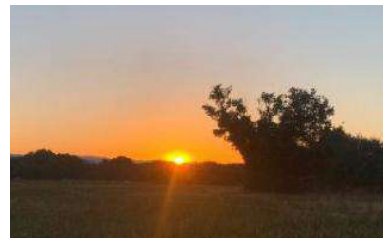
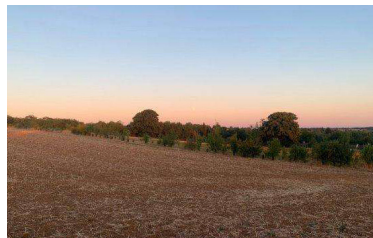


DU CÔTÉ DE L'EXPLOITATION AGRICOLE ET DE SES ATELIERS

L'été a été bien rythmé pour toute l'équipe de l'exploitation. Les chantiers de récolte ont été réalisés en avance cette année : moissons des méteils début juillet, ensilage du maïs plante entière mi-août et du maïs épi début septembre. Les luzernes ont été fauchées en foin.

Les fortes chaleurs ont particulièrement impacté les vaches qui ont perdu en production et dont le métabolisme a été mis à rude épreuve. Du côté des brebis, la mise en lutte a débuté début août, avec quatre lots répartis chacun dans une parcelle, dans laquelle un bélier a été introduit. Au chenil, l'activité a également été soutenue, les ventes de chiots se sont succédé et la pension a été particulièrement bien remplie. Une nouvelle portée de Cockers a vu le jour et une golden a été saillie début août.

Un GRAND merci à tous ceux qui ont fait vivre l'exploitation pendant tout l'été !



UN CHANTIER COLLABORATIF AUTOUR DE LA GESTION DES HAIES SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE DE CIBEINS

Dans le cadre d'une démarche pédagogique et environnementale, les étudiants de première année de BTSA Gestion et Protection de la Nature (GPN) de la MFR d'Anse participent à un chantier collaboratif avec les étudiants de deuxième année de BTSA ACS'AGRI de Cibeins. Le projet en question est mené autour de la gestion durable et de la valorisation des haies présentes sur l'exploitation agricole de Cibeins. Un marquage de coupe a été conduit en juin afin d'assurer la coupe d'entretien de la ripisylve ⁽¹⁾ le mercredi 26 Août. L'association BALA a effectué une coupe au grappin tronçonneuse et Antoine Marin de «Mission Haie» a effectué des reprises de coupe et de l'abatage de certains arbres inaccessibles pour la pince. Les arbres les plus âgés ont été recepés et des essences ont été passées « en têtard » ⁽²⁾ pour créer des habitats. La coupe permettra de rajeunir le tronçon et de produire l'équivalent de 200 mètres cubes de plaquettes qui seront utilisés en litière sous les troupeaux afin de limiter l'utilisation de la paille au sein de l'exploitation agricole de l'établissement.

Les prochaines étapes: remettre la clôture en place et faire pâturer les vaches afin qu'elles profitent des riches feuilles de frênes, saules, chêne et aulne avant le passage à la déchiqueteuse en octobre. Rappelons que ce chantier s'inscrit dans une approche globale où les besoins agricoles sont conciliés avec les objectifs de préservation des milieux naturels. Il permet aux étudiants de travailler sur une problématique concrète, au croisement de l'agriculture, de la gestion des ressources naturelles et de la biodiversité. À travers ce chantier collaboratif, les apprenants développent des compétences techniques de terrain tout en participant à une démarche de gestion durable du patrimoine arboré de l'exploitation de Cibeins.

Ripisylve ⁽¹⁾ : l'ensemble des formations végétales (arbres, arbustes, buissons et herbes) qui se développent sur les berges d'un cours d'eau ou d'un plan d'eau.

En têtard ⁽²⁾ : Un arbre taillé en têtard est un arbre comportant un tronc classique mais que l'on étête très régulièrement et toujours au même niveau. L'arbre forme ainsi des repousses qui en font grossir la tête, d'où ce surnom.



CIBEINS ET KOCHI CULTIVENT LEURS LIENS

Dans le cadre du partenariat entre l'EPL de Cibeins et le Lycée Agricole de Kochi, trois élèves japonais en maraîchage - Yuto Yamamoto, Kento Yamamoto et Ryota Hashimoto - ont été accueillis à Cibeins du 10 au 29 août. L'objectif de leur séjour était de découvrir les pratiques de production et de commercialisation de fruits, légumes et plantes alimentaires en France, afin de réfléchir à une éventuelle installation en agriculture biologique au Japon.

Accompagnés par l'équipe pédagogique, ils ont rencontré plus d'une dizaine de producteurs qui ont partagé leurs exploitations, parcours, et savoir-faire. Grâce à trois maîtres de stage - Claire Corbel, Bernard Abdilla et Frédéric Riche - les élèves ont bénéficié d'une immersion professionnelle précieuse. Ils ont également visité des sites comme les Vergers Penin, la Ferme des Pampilles, et le domaine Dupré-Goujon. Des enseignants de Cibeins, tels que Brigitte Besson en agronomie et Emmanuel Laurent en aquaculture, ont également enrichi leur expérience.

La dimension socioculturelle a été au cœur de leur séjour : les élèves japonais ont échangé avec des apprenants et anciens élèves, notamment des membres du club Manga. Lors de moments de cuisine et d'un séjour en Ardèche, ils ont pu découvrir la culture française sous un nouvel angle.

Plusieurs familles les ont accueillis chaleureusement, offrant une immersion dans la vie quotidienne française. Ce séjour a été un temps fort du partenariat avec Kochi, célébré le 19 août à Cibeins lors d'une réception réunissant des acteurs de l'échange et des représentants consulaires du Japon. Monsieur le Consul Iwata, Monsieur Tsuzuki, vice-consul et Madame Nishikawa, chargée de la culture et de la communication, étaient présents aux côtés de Gabriel Aumônier, maire de Misérieux. Cette rencontre a permis à Gilles Martin, notre nouveau directeur, de mesurer les liens entre Cibeins et Kochi ainsi qu'avec la culture japonaise. Leur périple s'est terminé à Paris, au Ministère de l'Agriculture, où ils ont été officiellement reçus avant de retourner au Japon !



BIENTÔT À CIBEINS

DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE

SEXPO- exposition et parcours éducatif

DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE

Phase d'étude du gaspillage alimentaire Kikleo au restaurant participatif

SORTIES PÉDAGOGIQUES

LE TEMPS DES VENDANGES

Les BTSA ME 2 ont réalisé deux jours de vendanges à la SICAREX, au château de l'éclair à Liergues.

Comme chaque année, le travail s'est déroulé dans l'entraide et la bonne humeur. L'objectif est de financer leur voyage d'études tout en s'initiant à une production agricole différente de celles étudiées durant leur BTSA.



UNE RENCONTRE ENGAGÉE À LA SPA DE BRIGNAIS !

Mardi 15 septembre, les élèves de Première Bac Pro Canin-Félin se sont rendus dans l'Ouest lyonnais pour découvrir la SPA de Brignais. Accueillis par M. Sébastien Grèle, directeur, Mme Orianne Simonet, directrice administrative, et Mme Juliana Tisserant, responsable animalière, les élèves ont pu découvrir le site et mieux comprendre le fonctionnement technique et administratif de la structure.

Cette rencontre s'inscrit dans le cadre du projet collectif de la classe pour l'année scolaire 2026-2027 : l'organisation d'une action de communication autour d'une collecte de dons au profit de la protection animale. Cette visite a permis aux jeunes de prendre conscience de l'ampleur de la problématique de l'abandon des chiens et des chats en France. Une réalité qu'ils pourront à leur tour contribuer à faire connaître et à sensibiliser auprès du grand public lors de leur future collecte.

Un grand merci à toute l'équipe de la SPA de Brignais pour son accueil, sa disponibilité et le temps consacré à nos élèves.



SORTIES À VENIR

22
Sept

Visite exploitation
Villeneuve
-
BTSA ME 2

28
Sept

Visite stage ESDD
Francheleins
-
2nde pro et
2nde pro canin

30
Sept

Visite lycée Hysyagri
Valence
-
Terminale générale

2
Oct

Mémorial
National de la prison
de Montluc
-
Terminale pro

Suivez-nous sur

