

ACTUA Lycée

Début des conseils d'enseignement

Mardi 30 janvier :

9h : réunion de bassin des chefs d'établissement

14h : intervention sur la sexualité et la vie affective (2 COM)

14h-16h : devoir commun 2de

Jeudi 1er février :

début du Mondial des métiers à Lyon

12h : visite du lycée par le sous-préfet

18h : commission permanente

A l'heure de la Finlande

Du 14 janvier au 13 février, l'école hôtelière accueille 5 étudiants finlandais en immersion pendant 15 jours dans les cuisines des restaurants d'application puis en stage dans des restau-



rants moulinois. Accompagnés par le chef cuisinier Passi Lassila et le maître d'hôtel Keijo Lehtola, la première semaine s'est conclue par l'organisation d'un repas finlandais au restaurant le XVIIIème. Cet échange ERASMUS qui existe depuis maintenant 3 ans, permet d'enrichir les pratiques et les connaissances des élèves français et finlandais. C'est aussi, désormais, un réel moment de retrouvailles culinaires et de convivialité gastronomique partagée entre deux équipes et deux pays.

Artiste en résidence

Pour la 3ème année consécutive, le lycée accueille une artiste en résidence. Il s'agit cette année de la designer Lucie Le Guen qui sera présente dans nos murs pendant 8 semaines et qui va travailler sur un projet de lampe inspiré des organismes marins, les cténophores. Mardi 23 janvier, elle a présenté son parcours professionnel et son projet de résidence



aux enseignants ainsi qu'à la classe de MANAA.

Un workshop sera également mené durant ces semaines de recherche.



Etudes au Québec

Le 15 janvier 2018, Mme Robertson, Membre de l'Ordre des conseillers et conseillères d'orientation du Québec é t a i t présente au sein du lycée.



Mme Robertson a présenté les opportunités d'études sur des secteurs industriels et verriers au Cégep de Sept-Iles, aux classes concernées (TS, TSTI2D, ITSEL et TBMA Verre).

Directeur de publication : Frédéric Bromont.
Comité de rédaction : F. Blettery, J. Chassin, J. M. Millerat.

Mise en page : J. Chassin

Non au gaspillage

Le self du lycée Jean Monnet fournit en moyenne 900 repas par jour. Depuis la rentrée, nous rejetons autour de 130g de déchets par personne ce qui correspond à 115 kg de déchets issus de nos assiettes qui retournent directement à la poubelle chaque jour! Notre lycée a choisi de mettre ces déchets dans des composteurs, pour pouvoir ensuite utiliser le compost obtenu pour les plantes. Les élèves de 2nde en enseignement d'exploration MPS (Méthodes et Pratiques Scientifiques) ont donc réalisé un travail sur le compost en SVT et Mathématiques. Durant plusieurs semaines, nous avons cherché à comprendre comment se déroule la



transformation des aliments dans les composteurs. Pour cela, nous avons observé les animaux et champignons qui y vivent, nous avons mis en évidence l'activité des bactéries ainsi que l'intérêt du compost obtenu pour les plantes. Nous avons aussi effectué des



mesures de température et de pH. Enfin, nous avons étudié la quantité de bio-déchets dans notre lycée et nous avons comparé avec d'autres cantines en France. Au lycée, 1 bac de compost est rempli en 1 semaine, or il lui faut plusieurs mois pour que les organismes dégradent la matière et forment du compost utilisable par les plantes. Les composteurs ne peuvent donc tenir ce rythme, il ne faudrait pas produire plus de 70 kg de déchets par jours. Alors faisons attention à ne pas gaspiller les aliments au self !