

CINQUANTE ANS, ça se FETE – le 26 MAI

Avec nos actuels et anciens élèves, apprentis et étudiants, et leurs familles,
Avec les personnels de l'établissement, actuels et en retraite,
Avec nos partenaires professionnels, maîtres de stage, maîtres d'apprentissage,
Avec nos partenaires institutionnels,
Sous l'égide de Mme Goré-Chapel, présidente de notre conseil d'administration,
Nous organisons une après midi de fête des 50 ans de notre établissement.

Venez nombreux le 26 mai, cette fête est la vôtre !

Plus d'informations dans votre prochain bulletin (avril)

Nos prochains rendez-vous avec vous

Journées portes ouvertes :

le 14 mars après-midi, spécifique apprentissage ;
le 17 mars toute la journée
le 26 mai matin.

C'est l'occasion pour nos jeunes de faire visiter leur établissement aux familles, l'occasion pour les parents de voir le lieu de vie de leur enfant, et l'occasion pour tous de découvrir nos formations et les possibilités de poursuite d'études.

Défilé art floral 15 mars à 20h

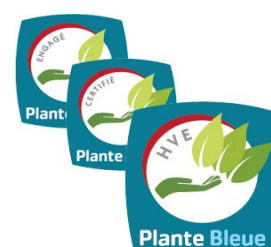
Toutes les familles sont invitées à assister à notre défilé annuel réalisé par les élèves de CAP fleuriste
Dans la salle des fêtes de Merdrignac à partir de

Les Serres du Mené : 1^{ère} entreprise horticole bretonne certifiée « Haute Valeur Environnementale (HVE) »

L'exploitation horticole de l'établissement a été certifiée par un auditeur externe et vient d'obtenir avec succès le niveau 3 de la certification dite « de Haute Valeur Environnementale » (HVE), qui renforce depuis 2017 le dispositif Plante Bleue. C'est le niveau d'exigence le plus élevé du dispositif de certification environnementale et sociale français, qui valorise des modes de production respectueux de l'environnement : biodiversité, protection des cultures, gestion de l'irrigation, gestion de la fertilisation, maîtrise de l'énergie, gestion des déchets et volet social.

Nos récentes installations (ex : récupérateurs d'eau de pluie, écrans thermiques latéraux, ...), nos bonnes pratiques (ex : tri des déchets, utilisation d'engrais organique ou à libération lente, limitation des traitements, vides sanitaires dans les serres...), et nos enregistrements collectés ces dernières années, ont ainsi permis l'obtention de ce label qualité.

Cette certification Plante Bleue HVE permet, avec la labellisation Ecocert de la restauration, et bientôt le label éco-jardin sur le parc, de valider et officialiser l'engagement éco-responsable de notre établissement.



Informations générales

BAFA

Pour tous nos élèves et étudiants (de 17 ans minimum au 11 juin), nous proposons une préparation du BAFA en partenariat avec la ligue de l'enseignement : stage de formation générale au lycée du 11 au 20 juin puis stage de spécialisation en novembre.

Avantages pour les élèves :

- Obtention d'une double qualification, valorisable pour l'insertion professionnelle
- Accompagnement à la recherche de stage pratique par l'équipe pédagogique du lycée
- Conditions financières très avantageuses

Contact pour toute information : Mme Urvoy – professeur d'éducation socio-culturelle

Une réunion d'information pour les élèves et les familles aura lieu le 12 mars 2018 à 17h30 au lycée.

Préparer la poursuite d'études : Parcoursup - WWW.PARCOURSUP.FR

- Pour les élèves de terminale, le site d'inscription en formation supérieure est ouvert. **Il fermera le 13 mars.**

Les bulletins des deux premiers trimestres de terminale seront mis en ligne par le lycée. Les élèves devront saisir manuellement leurs bulletins de classe de première.

Les élèves doivent inscrire au maximum 10 choix de formation. Les conseils de classe du 3^e trimestre donneront un avis sur chacun des choix. Les dossiers et avis seront ensuite étudiés par les établissements demandés, et les élèves recevront les réponses pour leurs différents choix.

Les élèves de terminale ont été accompagnés individuellement pour la préparation de leur parcours, par les professeurs principaux et les professeurs chargés de l'unité « insertion ».

Visite du salon de l'étudiant de Vannes

Prise en main du site web Parcoursup

Aide au choix de formations

- Pour les élèves de première, il est important de commencer dès maintenant la préparation, en s'informant sur les formations possibles : sur internet, en visitant des salons des formations, en allant dans les établissements (portes ouvertes).
- Les formations dans notre établissement : <https://www.lycee-merdrignac.educagri.fr/les-formations.html>

Formations sécurité incendie

Pour les élèves responsables de l'évacuation des différents étages de l'internat, une formation a été organisée avec les pompiers de Merdrignac : Types d'extincteurs ; Consignes à suivre ; Gestes de base.

Ces formations permettent à nos élèves d'être plus réactifs en cas de départ de feu, en ayant immédiatement les bons réflexes : chaque seconde gagnée peut sauver des vies.

Nous contacter :

STANDARD		02.96.28.41.12 legta.merdrignac@educagri.fr
Secrétariat de scolarité Mme BRIEND, Mme LAINE	Bourses, Stages dont accidents	02.96.28.41.12 scolarite@lyceecfadumene.fr
Vie scolaire Mme SCAVINNER, CPE M. ROGER Assistants d'éducation	Absences, Internat, Discipline	02.96.28.49.98 viescolaire@lyceecfadumene.fr
Santé Mme CRONIER, infirmière scolaire		06.11.66.74.49 (numéro réservé aux urgences)
Comptabilité Mme COLLEU	Pensions	02.96.28.41.12 Poste 311
Agence comptable Mme MAQUIGNON	Modalités de règlement	02.96.28.41.12 Poste 308

Responsable de publication : Fabrice HENRY, Directeur de l'établissement

Rédaction : Caroline LELAIDIER, Directrice adjointe

Lettre trimestrielle n°2 – février 2018



Nom / Prénom et classe:

Viendra récupérer sa commande du :

Entourer la semaine où vous voulez récupérer les plantes.

16 au 20 Avril	14 au 18 Mai

Bon de commande à retourner avant le 23 Mars 2018.

Espèce	Variété	Prix TTC	Quantité
--------	---------	----------	----------

Les aromatiques			
Aneth	<i>Diana</i>	1,20	
Basilic	<i>Marseille</i>	1,50	
Ciboulette		1,50	
Menthe	<i>Verte mojito</i>	1,50	
	<i>Chocolat</i>	1,50	
Melisse	<i>officinale</i>	1,50	
Persil	<i>Géant d'Italie</i>	1,50	
Romarin		2,00	
Sauge officinale		2,00	
Thym		2,00	
Thym citron		2,00	

Les plantes aux saveurs surprenantes - Nouveauté !			
Artemisia cola	<i>Parfum de cola (desserts, cocktails, tisanes...)</i>	2,00	
Bourrache officinale	<i>Feuilles goût concombre et fleurs goût huître</i>	2,00	
Brède mafane	<i>Fleurs et feuilles aux saveurs épicées</i>	2,00	
Plante huître (Mertensia)	<i>Saveur iodée rappelant l'huître</i>	3,00	

Aubergine	Black beauty	1,60	
------------------	--------------	------	--

Concombre	Tanja	1,60	
------------------	-------	------	--

Courge	Potimarron	1,30	
	Butternut	1,30	

Courgette	<i>Black beauty (longue)</i>	1,30	
------------------	------------------------------	------	--

Fraisier		1,50	
-----------------	--	------	--

Laitue (par 6)			
Batavia		1,00	
Feuille de chêne		1,00	

Melon	<i>Petit gris de Rennes</i>	1,60	
--------------	-----------------------------	------	--

Poivron	<i>rouge 'Yolo wonder'</i>	1,60	
----------------	----------------------------	------	--

Tomate			
Tomate diversification	<i>Cœur de bœuf</i>	1,20	
	<i>Précoce de Quimper</i>	1,20	
	<i>Andine cornue</i>	1,20	
	<i>Noire de crimée</i>	1,20	
	<i>Cindel</i>	1,20	
	<i>Golden jubilee</i>	1,20	
	<i>Rose de bern</i>	1,20	
Tomate cerise	<i>Rouge 'Gardener's delight'</i>	1,20	
	<i>Jaune 'Yellow pearshaped'</i>	1,20	
	<i>Noire 'Black cherry'</i>	1,20	

Rhubarbe (nouveauité!)	Victoria	3,00	
-------------------------------	----------	------	--

TOTAL COMMANDE :

Pour plus d'informations sur ces différentes plantes et des photos des variétés, vous pouvez consulter le catalogue des Serres du mené à l'adresse suivante :

<http://www.lyceecfadumene.fr/le-catalogue>