

La lettre des encadrants N°56 – Octobre 2026



À la suite des incidents graves survenus ces derniers jours dans plusieurs lycées du territoire, et comme rappelé dans nos messages des 1er et 2 octobre, **la Région réaffirme son plein soutien à l'ensemble des personnels.**

Quelles que soient les décisions qui pourront être prises concernant les fermetures d'établissements, **la protection des personnes constitue une priorité absolue**, avant celle des biens.

Nous vous encourageons également, dès que les conditions le permettent, à **réunir vos équipes afin de pouvoir débriefer collectivement sur les événements** survenus.

Les services de la Région restent pleinement mobilisés à vos côtés et continueront à vous informer de l'évolution de la situation.

ACTUALITÉS

Agenda

RÉSERVEZ LA DATE : Les prochains temps forts



Séminaire annuel des encadrants :

- ◆ Le lundi 19 octobre 2026

Ouverture du nouveau lycée de Saint Philbert de Grand Lieu

Le nouveau lycée de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu a ouvert ses portes le 1er septembre. Pour cette première rentrée, 320 élèves de seconde générale et professionnelle ont été accueillis. **À terme, l'établissement a vocation à accueillir entre 1 200 et 1 500 élèves.**

Depuis le 18 août, les équipes se sont fortement mobilisées pour préparer cette ouverture. **Entretien, accueil, maintenance, restauration : chacun a contribué à ce que tout soit prêt dans les meilleures conditions.** Grâce à cet engagement collectif, les élèves ont pu être accueillis sereinement dès le premier jour et l'inauguration s'est déroulée avec succès.



Nouveau podcast "Manage ton lycée"



Pour ce deuxième épisode consacré au soutien et à l'entraide entre lycées, partons à la rencontre d'une équipe de maintenance d'un lycée de Loire-Atlantique. **Une solidarité concrète, avec un objectif commun : assurer le service aux élèves.**

🕒 Et restez jusqu'à la fin... une visite surprise vous attend !

🎧 Pour écouter le podcast, [c'est ici](#). 🎧

RESSOURCES HUMAINES & MANAGEMENT

Les ambassadeurs du numérique dans les lycées : un premier séminaire



En cette rentrée 2026, le réseau compte plus de 60 ambassadeurs du numérique en action au sein des lycées ! Un réseau qui grandit, se structure et qui bénéficiera de son 1er séminaire **le mardi 24 novembre** à **l'Hôtel de Région à Nantes**.

Un des membres de votre équipe est ambassadeur du numérique ? Nous vous remercions de bien vouloir favoriser sa participation à ce temps fort.

Programme et organisation logistique à venir !

Et si vous n'avez pas encore d'ambassadeur au sein de votre lycée, il est toujours possible de candidater en cliquant sur [la fiche de candidature](#).

Vous souhaitez des informations ? Vous avez des questions ? N'hésitez pas à prendre contact auprès de l'académie : academie@paysdelaloire.fr ou marina.tirel@paysdelaloire.fr

Encadrants : devenez les acteurs de la mobilité de vos équipes !

Les postes vacants en lycées pour le **Mouvement principal de la rentrée 2027** sont publiés !

Invitez dès à présent vos agents à consulter les offres et à déposer leur candidature sur mobilitycees.paysdelaloire.fr avant le 21 octobre 2026 inclus.



💡 *Rappel : 1 formulaire en ligne par candidature, dans la limite de 4 candidatures par agent.*

Votre soutien fait toute la différence : merci d'être à leurs côtés pour les guider dans cette étape et un grand merci pour votre collaboration active !

Quiz sur le travail isolé

La Région a récemment fait l'acquisition d'un **nouveau modèle de Dispositif d'Alerte du Travailleur Isolé (DATI)**, livré dans chaque établissement en septembre 2026. Cet appareil est destiné à un usage mutualisé, afin de couvrir les situations de travail isolé qui ne peuvent être évitées par des mesures organisationnelles dans le cadre de la journée de travail.



À cette occasion, nous vous proposons un quiz pour tester vos connaissances sur le travail isolé !

ACCUEIL

Partage d'initiatives : Organisation de l'accueil en lycée

Nous avons le plaisir de vous partager **deux initiatives portées par les lycées De Lattre de Tassigny (La Roche sur Yon) et Léonard de Vinci (Montaigu) en Vendée** visant à fluidifier et optimiser l'organisation de l'accueil.

Nous remercions vivement les encadrants pour le partage de leurs outils, qui pourront **vous inspirer si vous souhaitez travailler sur l'organisation du service accueil** au sein de votre établissement.

Ces documents ne constituent pas des documents référents labellisés « Région », mais apportent des éléments d'organisation pertinents.

Le Pôle Entretien Ménager et Accueil a pour objectif d'**élaborer un référentiel « Accueil »** dans les mois à venir et ces retours d'expériences issus des lycées seront consultés en complément des données déjà récoltées sur l'ensemble des établissements. Dans cet esprit

collaboratif, le Pôle accueillera avec grand intérêt toutes vos suggestions et retours d'expériences.

👉 [Ici pour consulter ces partages d'expériences](#) 👈

ENTRETIEN MÉNAGER

Engagée en faveur du développement durable, la Région étudie toutes les solutions permettant de réduire l'empreinte environnementale des lycées, notamment en matière de consommation d'eau.



1 La récupération d'eau de pluie (filtre nécessaire)

Certains lycées disposent déjà d'un système de récupération d'eau de pluie — comme le lycée Bellevue. Cette eau peut alimenter les autolaveuses et ainsi réduire la consommation d'eau potable.

Avant toute mise en œuvre, une visite sur site est indispensable pour vérifier la faisabilité et définir :

- 🔧 Le système de filtrage existant — à évaluer et recalibrer si nécessaire pour protéger les équipements et garantir l'efficacité du nettoyage
- 📍 L'emplacement du/des point(s) de puisage
- 🔧 Nombre de point de puisage à réaliser (repérer ce réseau pour installer un ou des robinets sur ce réseau).



2 L'installation de mousseurs

Les robinets ne sont pas tous identiques : ils peuvent avoir des diamètres différents, des types de filetage différents (« pas »), et être équipés d'un raccord mâle ou femelle. Il n'est donc pas possible d'utiliser un seul modèle de mousseur adapté à tous les robinets.

En revanche, les mousseurs disponibles gratuitement sont conçus avec un filetage mâle standard M24/100. Ils peuvent donc être installés sur les robinets compatibles, comme cela a déjà été fait au lycée R. Buron.



3 La mise en place de sacs éco dans les réservoirs d'eau des WC

La configuration des installations ne permet pas toujours d'installer des sacs éco. Certains WC, par exemple, sont alimentés directement par une canalisation avec un bouton-poussoir, sans réservoir, ou présentent une pente d'évacuation insuffisante.

Cependant, de nombreux WC équipés d'un réservoir et disposant d'une pente d'évacuation adaptée peuvent recevoir ces sacs éco réglables, qui sont disponibles gratuitement. Le lycée Clémenceau (85) en est déjà équipé.

ENTRETIEN MÉNAGER

Nouvelle saison « Ici, on cuisine ! » : Mathieu Pérou prend le relais !



La Région des Pays de la Loire est heureuse d'annoncer le **lancement d'une nouvelle saison de l'opération « Ici, on cuisine ! »**. Cette année, le chef étoilé **Mathieu Pérou**, à la tête du restaurant Le Manoir de la Régate à Nantes, devient le **nouveau parrain** de l'opération et succède à Alexandre Couillon et Samuel Albert.

Pour cette nouvelle édition, Mathieu Pérou proposera quatre séquences de **menus de saison, déclinées tout au long de l'année scolaire**. Conçus spécifiquement pour la restauration des lycées, ces menus mettront à l'honneur les produits frais, régionaux et de saison, tout en valorisant la richesse de la culture gastronomique ligérienne.

Au-delà des recettes, cette démarche s'inscrit pleinement dans l'ambition portée par la Région de promouvoir une alimentation de qualité, préparée sur place par les équipes de restauration des établissements.

Les menus imaginés par le chef seront adaptés et réalisés par les équipes de restauration des lycées pour permettre aux élèves de découvrir des associations de saveurs originales inspirées du patrimoine culinaire régional.

L'opération « Ici, on cuisine ! » contribue également à **mettre en valeur l'engagement quotidien des services de restauration des lycées, qui privilégient le fait-maison, les approvisionnements locaux et l'équilibre nutritionnel des repas**. Elle s'appuie sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire pour faire des restaurants des lycées de véritables lieux d'éducation au goût et de découverte des produits du territoire.



Cette nouvelle saison débutera dès l'automne avec un premier menu imaginé par Mathieu Pérou, composé autour de produits emblématiques de notre région. Une belle occasion de rappeler que, dans les lycées des Pays de la Loire, ici, on cuisine !

Nous vous remercions par avance pour votre mobilisation afin de valoriser cette opération auprès des élèves tout au long de l'année.

👉 [ici pour découvrir le nouveau parrain Mathieu Pérou.](#)

👉 [ici pour découvrir le premier menu.](#)

RUBRIQUE "VOIR ET REVOIR"



Jérôme ZINDY, vélo-reporter, part à la rencontre des visages de la France Cyclable et prône l'usage des modes actifs tels que le vélo aux quatre coins de l'hexagone. **Cet épisode est consacré à la mobilité des lycéens et personnels et plus particulièrement, ceux de Saint-Nazaire.** Merci au lycée Aristide Briand pour ce partage.

[📺 Ici pour regarder la vidéo.](#)

👉 Vous souhaitez consulter le Sharepoint des encadrants ? 👉
(espace de stockage en ligne des documents ressources
pour les encadrants),
👉 [cliquez ici.](#) 👉