

**REPONSE DU CONSEIL D'ETAT**

**à la détermination Stéphane Montangero et consorts -  
Pour que nos enfants apprennent non seulement à manger, mais aussi à cuisiner (22\_DET\_5)**

***Rappel de la détermination***

*Le Grand Conseil souhaite que le Conseil d'Etat mette sur pieds un enseignement en éducation nutritionnelle et des cours pratiques de cuisine pour l'ensemble des enfants scolarisés, à un moment ou l'autre de leur cursus.*

*(Sign) Stéphane Montangero  
et 16 cosignataires*

## Réponse du Conseil d'Etat

En préambule, le Conseil d'Etat rappelle qu'actuellement, la quasi-totalité des établissements secondaires proposent déjà l'éducation nutritionnelle à la grille horaire en 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> année de la voie générale (VG), ainsi qu'en 9<sup>e</sup> année de la voie pré-gymnastique (VP). De plus, l'éducation nutritionnelle est aussi proposée en option dans le cadre des options de compétences orientées métiers (OCOM). A cet égard, le Canton de Vaud a été novateur en mettant sur pied cette OCOM *Cuisine-éducation nutritionnelle*, que de nombreux établissements secondaires proposent aux élèves. Celle-ci permet, à raison de deux périodes hebdomadaires sur trois ans, de suivre un programme riche cadré par le Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (DEF).

Actuellement, un projet pilote est en cours dans l'établissement primaire et secondaire de Bex. Il teste une nouvelle organisation qui permet aux élèves de VG de 9<sup>e</sup> et 10<sup>e</sup> année de suivre, pendant environ trois mois, chacune des OCOM, dont celle de *Cuisine-éducation nutritionnelle*. Cette nouvelle organisation offre donc à tous les élèves de VG un enseignement de la pratique culinaire.

De plus, soucieux de répondre aux préoccupations de santé publique, de durabilité et de développement du goût et des sens, le DEF réalise actuellement un complément au Plan d'études romand *Education nutritionnelle* et un moyen d'enseignement de l'éducation à l'alimentation pour les élèves des cycles 1 et 2. A travers des thématiques comme l'éducation sensorielle – mise en œuvre p.ex. par des exercices de perception des goûts auprès des plus jeunes – ou la pratique culinaire, ce projet a pour objectif de préparer les élèves à devenir des citoyennes et citoyens responsables en étant notamment sensibles aux questions liées à la prise en charge de sa santé ou aux circuits d'approvisionnement, autonomes et capables de s'orienter dans la complexité alimentaire actuelle. Ces séquences d'enseignement sont actuellement testées dans des classes du cycle 1 d'Aigle, Cossonay et Renens-Ouest. Elles offriront, à terme, à tous les élèves de la 1<sup>ère</sup> à la 8<sup>e</sup> année, une expérience de pratiques culinaires dans le cadre d'une éducation à l'alimentation.

Ainsi, dans un proche avenir, tous les élèves suivront un enseignement en éducation à l'alimentation et en pratiques culinaires durant leur scolarité.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 16 août 2023.

La présidente :

Le chancelier a.i. :

*C. Luisier Brodard*

*F. Vodoz*