

Réponse au postulat du Conseiller Ludovic Paschoud

Séance du Conseil communal du 9 décembre 2023

Apprendre aux enfants à manger sainement dès le plus jeune âge est une nécessité !

Postulat

Au cours de la séance du Conseil communal du 9 mai 2022, le Conseiller Ludovic Paschoud a déposé un postulat ayant la teneur suivante :

« **Préambule**

A la lecture du rapport de gestion 2020, nous apprenons que la Commune de Lutry va réfléchir à un plan global de prise en charge des élèves sur le temps de midi. Dans le programme de législature 2021-2026, il est envisagé d'augmenter la capacité d'accueil et la qualité de prise en charge des enfants dans le parascolaire (cantines, UAPE) et de développer l'offre extrascolaire.

La Municipalité y définit un cadre d'actions dans un souci permanent d'amélioration de la qualité de vie des habitants, en développant Lutry de manière maîtrisée et durable. Nous voudrions soutenir ces intentions en mettant l'accent sur l'éducation culinaire.

Face à une incidence croissante de l'obésité chez nos enfants, il nous semble important de soutenir la transmission des connaissances et des bonnes pratiques culinaires pour une alimentation saine.

Développement des infrastructures et de la culture culinaire locale

La Commune de Lutry va très certainement pouvoir se doter d'un nouveau collège et devoir évaluer l'intégration de locaux parascolaires. Cette opportunité est l'occasion de réfléchir à l'éducation culinaire de nos chères têtes blondes.

Nous avons la chance de vivre dans un pays, dans une région où les traditions et les valeurs culinaires sont abondantes. Pour garder vivant ce pan de culture et ce vecteur important de lien social, la sensibilisation des jeunes à l'importance de l'alimentation par l'apprentissage de la cuisine semble donc une nécessité.

Des ateliers de cuisine permettraient aux élèves de se retrouver dans un contexte différent et motivant. Ils apprennent à travailler ensemble, sans la pression des notes et voient l'école et l'apprentissage sous un autre angle. De manière générale, les ateliers incitent les jeunes à cuisiner chez eux. C'est aussi l'occasion de promouvoir une alimentation durable privilégiant les circuits courts, si importants pour le vivre ensemble à Lutry dans l'avenir.

Il existe sur le territoire communal et dans des bâtiments appartenant à la commune plusieurs cuisines équipées de matériel professionnel qui permettraient sans aucun doute de confectionner les quelques 200 repas quotidiens servis dans nos cantines scolaires. Actuellement sous-utilisées, ces infrastructures pourraient être mises à profit de manière intéressante tout en favorisant le tissu social et économique local.



Conclusions

Je demande donc par voie de postulat à la Municipalité :

- *D'étudier l'opportunité d'améliorer ou de doter la Commune de cuisines scolaires adaptées à l'enseignement afin de pouvoir organiser des ateliers culinaires dans le cadre de l'accueil parascolaire.*
- *Dans le cadre des cantines scolaires, d'étudier l'opportunité de proposer des repas confectionnés sur le territoire communal avec des produits locaux.*

Mesdames et Messieurs les Conseillers, je vous prie de réserver un bon accueil à ce postulat et vous propose de le renvoyer à la Municipalité pour étude et rapport. Je reste à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Ludovic Paschoud ».

Réponse de la Municipalité

Préambule

La Municipalité, dans son Programme de législature 2021-2026, s'est notamment fixée pour objectif de poursuivre la mise en place de sa politique « Enfance et Jeunesse », en s'appuyant sur les trois piliers de la Convention des Droits de l'enfant, soit la mise en œuvre :

- De mesures de prévention et de protection ;
- D'offres de sports et loisirs et promotion d'activités de jeunesse ;
- De modalités permettant la participation des jeunes à la vie de la cité ;
- Des démarches nécessaires à l'obtention du label « Commune en santé ».

Ces engagements témoignent d'une volonté politique de s'intéresser tant au bien-être de la jeunesse, qu'à sa santé. Parmi les axes d'intervention retenus figure également celui de travailler sur le rapport à l'alimentation.

La réponse de la Municipalité au présent postulat vise à préciser ses intentions et communiquer un cadre temporel indicatif des opérations visant à favoriser auprès des jeunes un accès à une alimentation de qualité durant les temps de prise en charge parascolaires et extrascolaires.

Contexte

La Commune de Lutry dispose d'une faculté d'action lui permettant d'influer directement sur la qualité des repas servis :

- Dans le parascolaire, au travers de son dispositif de cantines ;
- Dans le scolaire hors cadre (p.ex. : école à la montagne, camps de ski) et l'extrascolaire (centres aérés).

En outre, l'Unité Jeunesse et Cohésion sociale peut encore proposer des ateliers de cuisine pour les enfants lors des temps d'animation proposés après l'école ou durant les vacances.

En termes d'infrastructure, la Commune possède une cuisine adaptée à l'enseignement au collège du Grand-Pont, ainsi que de deux cuisines professionnelles, aux collèges des Pâles et du Grand-Pont. L'ensemble de ce dispositif est jugé suffisant pour répondre aux besoins actuels.



Objectifs

Lors de la présente législature, la Municipalité se fixe pour objectifs :

- D'affiner les **critères pour la confection des repas** servis aux élèves/enfants de sorte que, en sus des normes légales de qualité, les menus soient équilibrés et les goûters variés. Les mets devront être élaborés en respectant les recommandations sur les produits de saison en Suisse et basés sur un calendrier de saisonnalité reconnu. Dans la mesure du possible, les mets devront être préparés avec des produits frais, locaux et issus d'une production respectueuse de l'environnement ;
- D'adopter un **plan alimentaire** lequel, pour garantir un équilibre nutritionnel, veillera notamment à recourir au maximum à des aliments frais, limiter les quantités de graisses saturées, préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés, favoriser les légumes et les fruits à chaque repas, proposer viandes, volailles, poissons, œufs, fromages et autres aliments riches en protéines en quantité modérée, varier les apports alimentaires en favorisant les protéines végétales par rapport aux protéines animales, tout en proposant une cuisine peu salée ;
- De faire respecter les critères et le plan alimentaire ;
- De sensibiliser les équipes de service et d'animation à l'importance d'une alimentation saine ;
- De sensibiliser les jeunes eux-mêmes en proposant des « ateliers cuisine » durant les activités extrascolaires ;
- D'informer les élèves de l'importance de recourir à une alimentation saine lors des prises en charge parascolaires dans les « Espaces élèves » des collèges des Pâles et de La Croix.

Cadre temporel indicatif

Désignation	Domaine	Projet	Etat
Confection des repas			
Qualité des repas	Prise en charge parascolaire (cantines)	Constitution d'un groupe d'experts incluant cuisiniers, diététiciens et rédaction d'un nouveau cahier des charges pour prestataire "cantines scolaires".	Prévu pour novembre-décembre 2023
		Élaboration de critères de qualité et d'un plan alimentaire.	
		Mise au concours (appel d'offre) pour un nouveau prestataire pour les cantines scolaires.	Prévu pour février 2024
		Entrée en fonction du nouveau prestataire "cantines scolaires".	Prévu pour août 2024
	Prise en charge scolaire hors cadre (Camps de ski et école à la montagne)	Sensibilisation des cuisiniers à l'importance de privilégier les produits frais et de proximité.	Effectif depuis décembre 2022
		Mise en application du plan alimentaire.	Prévu pour janvier 2024
Prise en charge extrascolaire (Centres Aérés)	Sensibilisation des cuisiniers à l'importance de privilégier les produits frais et de proximité.	Effectif depuis août 2022	
	Mise en application du plan alimentaire.	Prévu pour avril 2024	



Sensibilisation			
Sensibilisation	Équipes de service et d'animation	Mise en place d'une demi-journée de formation, chaque année, pour les équipes.	Prévu pour avril 2024
	Enfants et jeunes	Mise en place d'ateliers de cuisine après l'école.	Expérience pilote menée tous les lundis après-midi au Grand-Pont en 2022-23. En phase d'évaluation.
		Mise en place d'ateliers de cuisine durant les centres aérés.	Effectif depuis juillet 2022
		Mise en place d'une campagne d'information sur les enjeux de l'alimentation dans les Espaces Élève des Pâles et de La Croix.	Prévu pour mars 2024

Au vu de ce qui précède, la Municipalité considère avoir répondu au postulat du Conseiller Ludovic Paschoud.

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

Le syndic

Charles Monod



Le secrétaire

Patrick Csikos

Adopté en séance de Municipalité du 20 novembre 2023.

Municipal délégué : M. Alain Amy