



## RÉPONSE AU POSTULAT

**Auteur** Groupe PLR, par Anne-Marie SAUTHIER-LUYET et cosignataires  
**Objet** Apprentissage de la cuisine à l'école et exotisme !  
**Date** 14.03.2012  
**Numéro** 3.147

---

Nous sommes étonnés du constat rapporté par le présent postulat car la préférence allant à des cours de cuisine à l'école liés à des recettes utilisant des ingrédients exotiques ne suit pas les éléments officiels. Aussi, au rappel des objectifs du plan d'études, les quelques enseignants qui auraient ces habitudes devraient les abandonner.

Pour information, le moyen d'enseignement utilisé qui couvre le cycle d'orientation du Valais romand est le Croqu'menus, manuel suisse dans lequel la plupart des recettes sont de tradition culinaire locale avec des ingrédients du pays.

Afin de répondre aux objectifs du Plan d'études romand (PER), les élèves sont amenés à s'interroger sur leur manière de consommer et les thèmes subsidiaires aux cours de cuisine (développement durable, gestion des déchets, etc.) sont abordés en 2CO et mobilisés en 3CO, cela de manière pratique et théorique.

Les recettes prévues durant les cours d'économie familiale sont supposées faire sens avec le programme établi en lien avec le PER amenant l'élève à prendre conscience de son attitude et de ses conséquences sur sa santé, sur l'environnement par exemple, tout en sachant qu'elle est conditionnée par la famille (situation sociale, financière, habitudes, culture, etc.).

Par ailleurs, les éléments du projet Senso5 visant notamment à développer le goût des enfants et les amenant à une gestion alimentaire consciente sont davantage introduits dans les classes primaires dès cet automne. Ce programme s'inscrit complètement dans le sens du postulat.

Incidences financières : aucune.

Il est proposé l'acceptation du postulat, car déjà réalisé.

Sion, le 29 août 2012