

Une alimentation variée et équilibrée participe à un bon état de santé et un développement physique et psychique harmonieux. Les pratiques alimentaires établies pendant la jeunesse définissent en grande partie celles de l'âge adulte.

15%

Seulement 15% des jeunes entre 15 et 24 ans atteignent la recommandation d'au moins **5 portions quotidiennes de fruits et de légumes.**

\*ESS 2022

330 kg

En Suisse, la consommation génère environ 330 kg de **pertes alimentaires évitables** par habitant chaque année.

\*OFEV

17%

Dans le canton de Vaud, l'alimentation représente environ 17% des **émissions de gaz à effet de serre (GES).**

\*Quantis/Climpact 2019

En passant une grande partie de leur vie **à l'école**, les jeunes sont influencé·e·s par cet environnement en matière de qualité alimentaire, ce qui en fait **un lieu clé** pour la promotion de la santé et la prévention.

Le **Conseil d'Etat vaudois** s'engage pour une **alimentation saine et durable** dans la **restauration collective**. Sa stratégie cantonale s'applique à l'ensemble des restaurants de l'administration cantonale et encourage vivement sa reprise par les communes. La **stratégie de restauration collective** vaudoise repose sur six axes :

Promotion des **produits locaux et de saison** pour valoriser l'économie de proximité en consommant prioritairement les produits végétaux et animaux de notre région.

Critères d'achats pour les aliments pour s'approvisionner dans le respect **des principes écologiques, éthiques et sociaux.**

Garanties de critères solidaires et sociaux pour assurer la **rémunération correcte des producteurs** et participer à la **lutte contre la précarité alimentaire** dans le canton.

Offre alimentaire équilibrée pour proposer au quotidien des **menus sains et durables.**

Synergies et infrastructures pour **optimiser la production des repas** dans les cuisines de l'administration cantonale et coordonner les partenaires de la chaîne logistique.

Réduction des pertes alimentaires pour **limiter autant que possible le gaspillage alimentaire** et réduire les déchets en cuisine.

## Et selon toi :

Quels sont les principaux défis que tu rencontres pour manger sainement au quotidien ?

Comment pourrais-tu réduire le gaspillage alimentaire chez toi ou à l'école ?

As-tu conscience de l'impact environnemental de ton alimentation ?

Quelles sont tes sources d'information sur la nutrition et comment les évalues-tu ?

Selon toi, comment l'accès à des aliments sains et abordables pourrait-il être amélioré ?