

JOURNAL
D'INFORMATION
DE LA COMMUNE
DE SAINT-SULPICE



Le Serpeliou

50
ANS
1975-2025



Couverture et pages 2-14-15

Halloween

Mettez vos masques
pour le cortège
qui «fout la trouille» !

13 La vie du village
Nos commerçants au cœur
Un kiosque en mouvement

17 Groupe Educalis
Pour vos enfants

ENFANTS

Le groupe Educalis se présente

Le groupe Educalis ne vous parle peut-être pas. Mais si vous cherchez une crèche ou une école privée à Saint-Sulpice et/ou dans les environs, il apparaîtra certainement dans votre moteur de recherche sous les noms: Crèche les 6 Sens, Saint-Sulpice; la Nanosphère pour le site de l'EPFL et pour Lausanne. Et pour les plus grands, l'école privée Vivalys à Ecublens dès la 1P.

Je suis reçue par une équipe qui parle avec passion de son métier et de ses outils pédagogiques, le directeur général, M. **Olivier Delamadeleine (DO)**, la directrice de la crèche Les 6 Sens, Mme **Anaïs Chambon (AC)** ainsi que par la directrice de la qualité pédagogique et des opérations (pédagogiques) du groupe Educalis Mme **Eve L'Eplattenier (EL)** et bien sûr par Nao (le petit robot) à qui je ferais un affront, s'il n'était pas cité!

Depuis quand êtes-vous présents à Saint-Sulpice?

DO: le groupe Educalis est présent à Lausanne et dans ses environs depuis 15 ans et nous avons repris la crèche «Les Coccinelles» en septembre 2021, pour une ouverture en novembre après quelques travaux. C'est un endroit magnifique avec un grand jardin.

Vous parlez de 6 Sens à quoi cela fait-il référence?

LE: Notre pédagogie fait appel à une palette d'activités qui aide à développer les sens avec des journées en forêt, des projets intergénérationnels, des ateliers à la bibliothèque, à la ferme, la self-défense une fois par semaine et bien d'autres projets que nous ne pouvons pas tous énumérer ici. L'idée est d'apporter une immersion aux enfants afin de commencer avec un bagage qui accompagnera leur épanouissement pour les débuts de la vie. Cette mission que nous portons est importante afin d'accompagner les 1000 premiers jours de l'enfant dans une prise en charge complète, tout en restant amusant et bienveillant.

AC: Plus on donne de connaissances aux enfants, plus on les aide à se construire en société et en collectivité. Ce concept est unique dans la région comme en Suisse d'ailleurs. Cette pédagogie immersive permet à l'enfant d'évoluer en fonction des nouvelles contraintes socié-



tales ainsi que des nouveaux enjeux qui les accompagnent.

DO: Les 5 sens représente les enfants en lien avec ce qu'ils vivent lors des activités expliqués précédemment et le 6^e sens est pour les parents: c'est l'hospitalité. Le concept de cette crèche est novateur car il inclut un service de conciergerie avec 52 offres de services pour les parents qui sont de plus en plus sollicités par la vie professionnelle, et cela permet de leur offrir un équilibre entre vie professionnelle et vie privée. Nous n'accompagnons pas seulement les enfants, nous accompagnons des familles dans leur entièreté.

La formation des encadrant·e·s ne portant pas sur ces sujets, y-a-t-il des formations complémentaires?

AC: Oui bien sûr, elles ne sont pas obli-

gatoires mais vivement recommandées afin d'appréhender la pédagogie ainsi que les nouvelles demandes des parents qui évoluent en fonction des nouvelles contraintes. Elles permettent aussi de compléter les formations de nos ASE et/ou éducateurs/éducatrices. La responsabilité du personnel est grande, car il doit accueillir des enfants parfois 11 heures par jour/5 fois par semaine. A noter que souvent ce métier est choisi par passion/vocation avec l'envie de donner du sens à son travail et un choix de partage et de soutien auprès des parents qui peuvent parfois être perdus et qui ont besoin d'une meilleure flexibilité (dans le cadre de la loi bien sûr) et d'un accueil dans les meilleures conditions.

(suite page 18)

Evoquons votre école privée Vivalys à Ecublens; que pouvez-vous nous en dire?

DO: Depuis plus de dix ans, l'école Vivalys accueille plus de 200 enfants, de la petite section préscolaire – où l'on apprend à devenir écolier – jusqu'à la 7^e P. Vivalys propose une approche vivante qui va au-delà des apprentissages traditionnels. La pédagogie opérative et itérative permet à chaque élève de donner rapidement du sens à ses connaissances en les appliquant dans des expériences concrètes. Comme, par exemple, lors des missions spatiales analogues auxquelles participent chaque année les 4^e P. Ou dans le cadre de situations vécues dans la «vraie vie», comme c'est le cas pour les 5^e P lors de leur semaine hors les murs à l'EPFL, où les enfants sont amenés à gérer seuls leur budget. Ou encore, pour les 6^e P, en créant une «société de production» qui réalisera un film maison, développant ainsi la créativité mais aussi le sens de l'entrepreneuriat. Notre ambition: permettre à 100 % des élèves ayant suivi le cursus Vivalys d'atteindre le ni-

veau exigé pour rejoindre la voie prégymnasiale (VP), s'ils le souhaitent.

Dès ses débuts, Vivalys s'est fixé un autre objectif clair. Aider les parents à concilier vie privée et vie professionnelle. Ainsi, l'école propose un accueil parascolaire de 7h à 18h, y compris le mercredi après-midi. Les enfants profitent alors d'activités organisées en dehors de l'école, grâce au savoir-faire de notre responsable parascolaire et aux bus également utilisés pour nos tournées scolaires.

Avec nos différentes structures, dont les camps de vacances des Graines de Curieux, les enfants peuvent être accueillis dans l'une ou l'autre des maisons Educalis, de 3 mois à 12 ans, à raison de 49 semaines par année.

De cet entretien, je retiens la passion et l'ouverture sur le monde.

Il faut aussi que je vous parle de NAO, le petit robot qui est un outil utilisé aussi bien par la crèche que par l'école. Il est programmé par la responsable pédagogique.

Alors à quoi est-il utilisé? Après programmation, il parle de différents sujets de manière ludique ce qui permet aux enfants d'intégrer plus facilement certains concepts comme la propreté des mains ou d'autres sujets qui peuvent être abordés selon l'organisation et/ou le thème du moment. Les plus grands, eux peuvent même le programmer, ce qui apporte des compétences non négligeables dans un monde toujours plus concurrentiel.

A noter d'ores et déjà que la Crèche les 6 Sens va recevoir les Serpelious lors des fenêtres de l'Avent, le mardi 9 décembre 2025 de 17 h à 18 h 30. ■

Propos recueillis
par Virginie Lo Cascio Chappuis

Informations détaillées:

www.educalis.ch
www.vivalys.ch
www.6sens.ch
info@vivalys.ch
info@6sens.ch



LES SERPELIOS AUX FOURNEAUX

Pavé de thon aux poivres, sambal indonésien, poêlée de poivrons et écrasé de pommes de terre

Un plat qui évoque les vacances et les parfums d'ailleurs...

Une fusion entre Méditerranée et Asie du Sud-Est, idéale pour prolonger l'été dans l'assiette.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes: 4 pavés de thon (qualité sashimi), 1 poivron rouge, 1 jaune, 800 g de pommes de terre farineuses, 4 cs d'huile d'olive, 1 cc d'huile de sésame, 1 pincée de muscade, 8 brins de thym, 1 cc de sucre, 2 cc de coriandre concassée, ½ cc de poivre blanc, ½ cc de poivre noir, ½ cc de graines de sésame, sel de Guérande. Pour le sambal: ¼ cc de pâte de crevettes rôtie, ¼ cc de sel fin, 3 échalotes émincées, 1 cs d'huile de colza, 2 piments rouges (épépinés selon goût), 2 feuilles de citron comestibles, jus de ½ citron vert.



LA RECETTE

Préparer le sambal en mélangeant pâte de crevettes et sel, puis échalotes et la moitié de l'huile. Ajouter les piments, le reste d'huile, les feuilles de citron, puis le jus. Ajuster l'assaisonnement. Cuire les pommes de terre à la vapeur, les écraser avec 2 cs d'huile d'olive et la muscade. Couper les poivrons en lamelles, les faire sauter avec huile, sucre, sel, thym et sésame. Paner les pavés avec les épices et les graines, les saisir à feu vif: le cœur doit rester cru. Dresser avec l'écrasé, les poivrons, le thon et le sambal. Terminer par un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et un brin de thym.

A servir avec un blanc structuré (Château-neuf-du-Pape, Priorat) ou un rouge léger comme un Servagnin de Morges.

Bon appétit! ■

Christophe Wyss