

LE Projet alimentaire de l'École Rudolf Steiner en région d'Avignon

(5 pages)

Préambule

La rédaction d'un projet alimentaire de référence a pour but de définir les valeurs, les objectifs et les critères de qualité de l'alimentation partagée au sein d'une école ou institution, ainsi que la place de l'alimentation dans son projet pédagogique. Il exprime les missions pour lesquelles les équipes de cuisine et de service sont mobilisées et les modalités de fonctionnement de la cantine. Il permet ainsi de garantir la continuité d'un service de qualité, malgré les changements pouvant survenir dans les équipes, et échéance éventuellement les évolutions attendues.

Le projet type des écoles Steiner-Waldorf françaises inclut une charte pour une alimentation saine élaborée par le réseau de leurs cantines. Cette charte vise à rendre visibles et explicites les axes de qualité et les engagements mis en œuvre au quotidien.

Dans bien des institutions, le temps de repas est souvent un temps de rupture et l'acte alimentaire n'est pas toujours évalué pour sa contribution au projet pédagogique. Il est rare que la qualité souhaitée pour les repas soit définie autrement que par certains critères tels que le bio, la provenance des aliments, le choix végétarien, la maîtrise du coût et la qualité gustative, celle-ci relevant des talents du chef ou de l'équipe. Il est utile de rappeler que ces caractéristiques ne sont que des moyens au service des missions attribuées à la cantine et des valeurs portées par l'école.

Une restauration collective répond à quatre grands principes :

- **une mission nourricière:** mobiliser ses moyens pour que chaque convive soit nourri selon ses besoins...
- **une mission éducative:** contribuer aux apprentissages sensoriels, alimentaires, culturels...
- **une mission sociale:** garantir pour tous l'accès à une bonne alimentation, contribuer aux apprentissages sociaux, favoriser la rencontre des autres...
- **une mission de santé:** en cohérence avec les objectifs de santé publique et pour un bien-être global de la personne...

A ces quatre grands principes on rajoute fréquemment un cinquième, transversale :

- la volonté de **contribuer au développement durable**, notamment en matière d'environnement.

LE Projet alimentaire de l'École Rudolf Steiner en région d'Avignon

L'école Rudolf Steiner en région d'Avignon considère que les pratiques alimentaires et la nourriture proposées dans le cadre de sa cantine font pleinement partie de ses objectifs et de sa pédagogie.

Elle souhaite favoriser des démarches et pratiques visant en particulier :

- l'intégration de l'école dans son environnement naturel, territorial, humain
- l'affirmation de son rôle éducatif pour un développement durable
- l'éveil et la sensibilisation des jeunes à la qualité alimentaire et à leur responsabilité citoyenne et environnementale

L'école Rudolf Steiner en région d'Avignon soutient la mission de sa cantine pour bien nourrir au quotidien, par une cuisine simple et des repas appréciés et partagés dans des conditions adaptées.

Elle approuve et encourage la mise en œuvre de
la Charte pour une alimentation saine du
Réseau des Cuisines des Ecoles et IPC Steiner-Waldorf de France

Les équipes des cantines des Ecoles et Instituts de pédagogie curative Steiner-Waldorf s'engagent à proposer quotidiennement des repas de qualité et une alimentation saine dans une recherche constante

1- de qualité dans leurs approvisionnements

- pour des produits frais, de saison, locaux lorsque c'est possible;
- pour des produits bruts, le moins raffiné possible et moins de préparations agro-alimentaires;
- vers des productions biodynamiques, biologiques ou éco responsables, dans le cadre d'échanges équitables.

2 - de soin apporté en cuisine

- favoriser la cuisine « maison » et des pratiques culinaires adaptées pour valoriser les aliments d'origine animale ou végétale: maîtrise des modes opératoires, des cuissons douces, des assaisonnements;
- dans la prévention des excès en graisses, sel, sucre;
- dans le cadre de plans alimentaires (équilibre nutritionnel), et de maîtrise sanitaire (hygiène).

3 – de diversification de l'offre alimentaire

- par la diversification des sources de protéines, animales et végétales, et la découverte de plats traditionnels adaptés à la collectivité et d'autres plus créatifs;
- par la revalorisation des familles végétales : oléagineux, fruits et légumes de saison, féculents (céréales, légumineuses), aromates et ingrédients culinaires sains;

4 - de valorisation de la nourriture et des temps de repas

- favoriser le plaisir de la table par la qualité des goûts mais aussi par l'ambiance, et une convivialité respectueuse; encourager les apprentissages alimentaires et culinaires.
- donner du sens et de la valeur à l'offre alimentaire: recherche d'une communication adaptée aux élèves sur la qualité des repas, la provenance des produits et le travail en cuisine;

Les cuisiniers/ières des cantines des Ecoles et IPC Steiner Waldorf en France travaillent au sein de leur école dans un souci de cohérence et de dialogue fructueux avec l'administration et les équipes pédagogiques. Depuis juillet 2012, ils se sont constitués en réseau pour échanger leurs ressources, se former, et faire (re)connaître la qualité et le rôle éducatif de leur travail.

La Fédération – Pédagogie Steiner-Waldorf en France soutient cette démarche qualité des cantines dans le domaine de l'alimentation, qui traduit une volonté citoyenne d'œuvrer au respect de l'environnement et de la personne humaine.

LE Projet alimentaire de l'École Rudolf Steiner en région d'Avignon

Dans le cadre d'un partenariat, l'école a confié la gestion de sa cantine à **LABELBIO**, une association indépendante sans but lucratif, régie par la loi du 1^{er} juillet 1901.

L'École et LabelBio ont travaillé ensemble pendant plusieurs années sur le projet de cantine avant de pouvoir la faire construire sur place en 2006. Ce choix important s'inscrit dans une démarche globale et durable afin de permettre à tous, élèves, personnel enseignant et administratif, d'accéder à une qualité et un confort culinaire au quotidien, en cohérence avec la pédagogie.

Le conseil d'administration de LabelBio est responsable de la gestion, du budget, des questions juridiques et financières et de la représentation vis-à-vis de l'extérieur. Il est constitué de parents et professeurs.

L'École et LabelBio sont engagés dans une démarche de qualité, dans une recherche constante de proposer une cuisine « maison », à la fois simple et adaptée, vivante et diversifiée pour bien nourrir au quotidien.

Une cantine scolaire végétarienne et 100% bio, avec 350 repas/jour préparés fraîchement sur place, est un lieu privilégié pour valoriser les notions de Santé et de Plaisir: sensibiliser à la qualité alimentaire, aux questions liées à l'environnement, à la santé publique et au développement planétaire durable. Une nourriture saine et respectueuse pour l'homme l'est également pour la terre.

Dans cette même logique un système de filtres et de dynamisation sur l'ensemble du réseau eau École et Jardin d'enfants a été mis en place en 2010 par LabelBio. Depuis, il permet d'améliorer aussi la qualité d'eau potable et la rendre accessible à tous.

La cantine fonctionne tous les jours de la semaine, un repas se compose d'une entrée, proposée en « salad bar » à base de crudités et/ou de fruits frais (ou d'un potage en période hivernale), d'un plat chaud de type végétarien et d'un dessert en fonction du rythme des saisons, pour valoriser au mieux les produits frais et si possible locaux.

Le menu est publié dans la « lettre du mardi », le bulletin d'information hebdomadaire, et également affiché dans la cantine.

Le service des repas se déroule en demi-self et en trois temps, de 11h45 à 13h30 pour les classes du Primaire, Collège et Lycée, puis les repas sont livrés tous les jours de la semaine au Jardin d'enfants, à l'exception du mercredi.

Afin de répondre au mieux à certaines intolérances, voire allergies alimentaires les plus courantes (Gluten, Laitages, Soja), les cuisiniers proposent systématiquement un choix alternatif. Les familles concernées peuvent en faire la demande (formulaire disponible au secrétariat).

Une diététicienne diplômée est consultée régulièrement sur l'équilibre nutritionnel des menus et un laboratoire extérieur veille sur la maîtrise sanitaire en faisant des analyses bactériologiques mensuelles.

Le matériel de la cuisine répond aux normes et LabelBio veille au bon entretien des appareils et des locaux pour permettre à son personnel de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

L'ensemble des locaux est nettoyé au quotidien, les produits utilisés pour la propreté de la salle à manger et de la cuisine sont des produits écologiques.

Suite à un audit par l'organisme de contrôle Ecocert en Juin 2015, LabelBio et sa cantine ont obtenu l'attestation de conformité au niveau 3 du référentiel « en cuisine », le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui met l'accent sur une démarche globale et cohérente, en imposant des critères (+ bio + sain + locale et + durable), non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement.

LE Projet alimentaire de l'École Rudolf Steiner en région d'Avignon

A l'école Rudolf Steiner en région d'Avignon, **l'équipe de la cantine** est constituée de:
Ina Chesnier (directrice), Phongsri Ferretti (cuisinière), Vincent Kempé (cuisinier),
Andrée Grima (aide de cuisine), d'une aide polyvalente et d'un(e) jeune volontaire (plonge, entretien)

L'équipe est garante de la bonne gestion du service des repas, de l'élaboration des menus équilibrés et proches des saisons, de la maîtrise du coût des repas et des bonnes conditions d'hygiène et de sécurité au travail. Des formations continuées en matière d'alimentation et d'hygiène ont lieu régulièrement pour l'ensemble du personnel cuisine.

En lien étroit avec le conseil d'administration, l'équipe de cantine gère les questions posées autour du service de restauration de l'école dans un esprit de médiation et de progrès en accord avec le projet pédagogique de l'école.

Ses représentants sont invités à participer au minimum à deux rencontres annuelles avec le conseil de direction de l'établissement et le collège pédagogique. Tout au long de l'année des partenariats pédagogiques entre la cuisine et les classes peuvent voir le jour.

Un casier se trouve en permanence au secrétariat de l'école et vous pouvez également communiquer par mail à l'adresse suivant : label.bio@hotmail.fr

L'école Rudolf Steiner en région d'Avignon soutient et reconnaît son équipe de cuisine dans sa mission, mais rappelle que comme dans tous les services de restauration collective:

La qualité alimentaire dépend aussi de l'engagement de tous, l'ensemble des pédagogues et personnels adultes, les familles et les enfants.

Ainsi le passage quotidien à la cantine fait pleinement parti d'une journée Ecole, on y cultive les mêmes valeurs: le respect du lieu, de l'équipe cuisine et du travail fourni, en prenant soin d'accompagner chacun dans son gain d'autonomie.

Une offre alimentaire de qualité, fraîche et diversifiée au rythme des saisons suscite la curiosité et sollicite les sens. Le repas est un moment privilégié pour chacun de prendre soin de lui-même, de se restaurer, tout en faisant l'expérience de la convivialité et de la générosité à partager.

Les cuisiniers sont invités à passer en salle pour échanger avec les convives sur la qualité des repas. Les élèves et les adultes sont encouragés à communiquer avec bienveillance, à remercier le personnel et à vivre ce temps de repas avec plaisir et dans le calme. Ils débarrassent leurs plateaux, ramassent ce qui serait tombé par terre et nettoient les tables.

Le respect de la nourriture est cultivé au quotidien, notamment en évitant le gaspillage. La quantité servie est donc adaptée à la faim du convive. Ainsi le plat chaud est distribué individuellement à chaque élève par les cuisiniers, les entrées et desserts sont proposés en libre-service avec au minimum trois choix pour les entrées et deux pour les desserts.

Un choix de plusieurs sauces salade, d'huiles et vinaigres, des graines concassées ou germées, puis de la levure maltée est proposé comme complément en libre-service.

LE Projet alimentaire de l'École Rudolf Steiner en région d'Avignon

L'École envisage les initiatives qui valorisent la place de la cantine et peut s'associer aux actions qui donnent sa juste place à l'alimentation dans le projet pédagogique de l'école, par exemple:

Au réfectoire

Expositions et décorations réalisées par les élèves (période d'alimentation, de botanique, ou réalisations dans les cours d'arts autour d'un repas à thème par ex., ou de fêtes périodiques etc.

Accueil du grand public lors de manifestations telles que Portes Ouvertes et Marché de Noël.

Affichage d'informations sur les thèmes de l'alimentation, de l'agriculture ou d'écologie etc.

Au jardin d'enfants

Une ambiance pour accueillir le repas est mise en place: un petit chant au début et à la fin du repas pour remercier le bon repas et ceux qui l'ont préparé.

Les enfants sont invités à goûter à tout, quand il y a une réticence il y a toujours une "petite part de lutin" pour laisser l'occasion de goûter aux enfants.

Les restes du repas qui sont dans les assiettes sont gardés dans un récipient spécifique pour (selon les années) les poules, le compost, le cochon. Rien ne va à la "poubelle".

Un petit jardin est cultivé sur place (herbes aromatiques, légumes...) pour les "petits goûters" et pour accompagner les enfants dans leur découverte des aliments « depuis la graine à l'assiette »

Au primaire

Les classes 1 et 2 bénéficient d'un service à table en présence d'un professeur, lui-même assisté par de jeunes volontaires ou stagiaires.

Dans la logique du plan scolaire, la 3^{ème} classe rend visite à la cuisine pour découvrir les métiers de cuisinier et de boulanger avec la possibilité d'y confectionner du pain ou de faire éventuellement un petit atelier de cuisine.

Au secondaire

Dans le cadre d'un projet pédagogique spécifique avec les professeurs des classes du Collège, les élèves de 7^{ème} classe sont invités une fois par semaine pour vivre une matinée en cuisine.

Les cuisiniers sont attendus pour un retour d'expériences dans les classes.

Des actions solidaires autour d'un projet humanitaire peuvent voir le jour ponctuellement, selon les années et disponibilités des pédagogues pour porter le projet.

Les élèves sont impliqués au quotidien dans l'entretien du réfectoire et aident au débarrassage final, ainsi qu'au nettoyage et rangement des tables et des bancs.

En dehors des repas

Elèves et professeurs prennent soin d'un petit jardin pédagogique qui comprend un compost.

Le tri des déchets se fait activement au quotidien, dans les classes, les récréations et au réfectoire.

Des conférences sur le thème de l'alimentation, des questions environnementales ou de l'agriculture peuvent être organisées dans l'année.

Le Projet alimentaire de l'école Rudolf Steiner en région d'Avignon est reconduit et communiqué à tous lors de chaque rentrée scolaire

Sorgues le 19 mars 2018

Pour l'école, le chef d'établissement

Pour la cantine LabelBio, la directrice