



La Fédération des écoles et jardins d'enfants Steiner-Waldorf en France

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**

Elle soutient cette démarche qualité de ses cantines dans le domaine de l'alimentation,  
qui traduit une volonté citoyenne d'œuvrer au respect de l'environnement et de la personne humaine.

***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.*