



CHARTRE DES VALEURS

L'école comestible est une association à but non lucratif, qui a pour mission de faire entrer dans les écoles **l'éducation alimentaire de la terre à l'assiette**, pour apprendre aux enfants à mieux se nourrir, prendre soin d'eux-mêmes, des autres et de la nature.

Nous essaions et initiions autant de relais que possible sur le territoire, pour proposer des programmes et ateliers adaptés à chaque situation locale. Toute personne qui souhaite contribuer, dans ce cadre, à l'éducation alimentaire peut devenir membre de L'école comestible.

En acceptant les termes de cette charte, vous vous engagez moralement à défendre des objectifs d'éducation à l'alimentation "de la graine au compost" auprès des enfants, dans le respect des valeurs et principes énoncés ci-dessous.

VALEURS SOCIALES ET HUMAINES

- Enseigner l'alimentation comme un acte généreux, altruiste, communautaire
- Entretenir un sens de la communauté et du partage, la bienveillance, le "faire ensemble", le civisme et la citoyenneté
- Inciter les enfants au partage de leurs apprentissages avec leur entourage et leur famille (principe d'éducation inversée)
- Respecter et valoriser la diversité des cultures et des croyances et la liberté d'expression des enfants dans la limite du droit d'autrui. Aborder la cuisine comme vecteur de métissages et partages multiculturels, et comme facteur d'intégration
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur

VALEURS ALIMENTAIRES

- Valoriser les produits locaux, de saison et issus d'une agriculture sans chimie
- Rechercher et transmettre le bon goût des mets, la nourriture délicieuse et nutritive
- Favoriser les produits bruts et naturels (si possible biologiques), éviter au maximum les produits industriels, transformés et/ou chimiques
- Diffuser des savoirs-faire culinaires simples et sains, des techniques de préparation et conservation peu coûteuses ouvrant la voie à la souveraineté alimentaire
- Éviter de faire entrer les marques industrielles au sein de l'école, empêcher tout prosélytisme ou propagande commerciale
- Favoriser une cuisine végétale durable - sans pour autant imposer des principes végétariens ou végétaliens
- Participer à l'amélioration des cantines scolaires et à une nourriture plus saine, bio et locale, en suggérant de nouvelles méthodologies et interactions entre la classe et le réfectoire



VALEURS ENVIRONNEMENTALES

- Transmettre le respect de la nature et le rapport au vivant
- Défendre et soutenir une agriculture paysanne responsable, nourricière et régénératrice (principes de l'agroécologie, permaculture, cultures biologiques...)
- Utiliser au maximum les circuits courts, les productions de proximité
- Participer à une prise de conscience écologique chez les enfants, et par extension, leur entourage éducatif, familial et social
- Tisser, à travers des pratiques concrètes, des principes écologiques fondamentaux
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage, à la valorisation et réduction des déchets, du potager à l'assiette jusqu'au compost
- Encourager l'usage de matériaux durables (verre plutôt que plastique par exemple) et de seconde main autant que possible
- Transmettre les outils de l'autosuffisance, de la résilience, du soin ("care")
- Enseigner les principes du "consom'acteur", qui, par ses choix de consommation, peut déterminer le monde qui l'entoure et le nourrit

NOS PRINCIPES MÉTHODOLOGIQUES

- Une éducation des plus jeunes, sur le temps scolaire et/ou périscolaire, en continu et en co-construction avec les équipes pédagogiques, pour impacter durablement les générations (les enfants et les parents d'aujourd'hui comme les adultes de demain)
- Une diffusion large du savoir favorisée par un accès gratuit aux enseignements et activités
- Une mise à disposition des outils pédagogiques pour que les enfants apprennent en faisant, et s'interrogent et se forment eux-mêmes des opinions sur le monde comestible passé, actuel et futur
- Une sensibilisation au monde du vivant par l'exploration des sens, l'expérimentation, l'observation, les manipulations et le partage des savoirs et des expériences
- Un parcours pédagogique allant de la terre à l'assiette et de la graine au compost, associé à la création d'un potager au sein ou proche de l'école, afin que les élèves puissent appréhender la chaîne alimentaire dans son intégralité
- Une réflexion et des actions transversales menées entre les périodes pédagogiques, les temps de loisirs et la cantine scolaire, en faisant appel à tous les acteurs concernés (enseignants, cuisiniers, animateurs, CPE, agents d'entretien...)