



## NOTRE CHARTE DE VALEURS délicieuse et bienveillante

*La charte des valeurs de L'école comestible représente un engagement, celui de défendre des objectifs d'éducation à l'alimentation "de la graine au compost" auprès des écoliers, surtout en quartiers prioritaires. Les programmes d'ateliers comestibles, co-construits avec les équipes pédagogiques sur le temps scolaire et/ou périscolaire, permettent aux enfants d'apprendre en faisant. Le parcours pédagogique est associé si possible à la création d'un potager au sein ou proche de l'école, pour que les élèves puissent appréhender la chaîne alimentaire dans son intégralité, et acquièrent, de manière transversale, des savoirs fondamentaux ainsi que des savoir-être et des savoir-faire concrets.*

**Nos valeurs sont sociales**, car nous défendons le droit au bien manger pour toutes et tous, dès le plus jeune âge :

- Aborder la cuisine comme vecteur de métissage, de partages et d'intégration
- Faire ensemble dans la bienveillance, la solidarité et l'esprit de communauté
- Respecter et valoriser la diversité des cultures et des expressions
- Développer des recettes abordables et transmissibles
- Créer du lien et revaloriser les métiers manuels, paysans et nourriciers

**Nos valeurs sont axées "santé"** car nous privilégions les aliments bruts, frais, végétaux, locaux, de saison, produits sans chimie de synthèse :

- Eduquer au bon goût des mets, à une nourriture savoureuse, joyeuse et nutritive
- Diffuser des savoir-faire culinaires simples, sains, accessibles
- Lutter contre la malbouffe et la consommation de produits ultra-transformés
- Éviter les marques industrielles, le prosélytisme ou la propagande commerciale
- Réenchanter l'expérience du repas, le plaisir de manger et la commensalité

**Nos valeurs sont environnementales** car nous participons à une prise de conscience écologique sur le lien entre notre nourriture et la nature :

- Inciter au respect de la biodiversité et du vivant
- Soutenir une agriculture paysanne, nourricière, biologique et régénératrice
- Valoriser les circuits courts et les productions de proximité
- Accompagner la végétalisation des assiettes pour réduire leur empreinte carbone
- Sensibiliser à l'anti-gaspillage et à la réduction et valorisation des déchets