INSTITUT DE PÉDAGOGIE CURATIVE
externat médico-éducatif

20 ROUTE DE MAISONS
78400 CHATOU

Le Projet alimentaire de l'IPC

L'IPC 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 :

- Une nourriture saine favorisant le bien-être de l'enfant et du jeune, son bon développement et influençant l'harmonisation de ses éléments constitutifs
- Une alimentation participant à la découverte du goût et à une bonne discrimination gustative
- L'intégration de l'établissement dans son environnement naturel, territorial, humain et son rôle pour un développement durable ; pour ce faire une alimentation d'origine biologique voire biodynamique est recherchée dans la mesure des moyens dont dispose l'établissement
- l'éveil et la sensibilisation des jeunes à la qualité alimentaire et à leur responsabilité citoyenne et environnementale.

Elle 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 déclinée ci-dessous

Les équipes des cuisines des Ecoles et IPC Steiner-Waldorf sont engagées pour 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 **vivants**, plus bruts, sans raffinage important, moins de préparations agro-alimentaires;
- vers des productions éco responsables, bio, voire biodynamiques, dans le cadre d'échanges équitables.

2 - du soin apporté en cuisine
- favoriser la cuisine « maison » et des pratiques culinaires adaptées pour valoriser les produits animaux et végétaux : 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 revisités 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 ;

TÉL. 01 30 15 98 98 - FAX 01 30 15 98 99 - Courriel : contact@ipcchatou.fr
N° SIRET : 785 045 576 00010 APE : 8559B

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 la pédagogie culinaire.
- 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.

L'équipe de cuisine de l'IPC contribue à l'attention et au soin apporté aux enfants et aux jeunes accueillis, elle remplit sa mission dans un esprit de service rendu aux enfants, à leurs familles et aux personnels de l'établissement.
L'IPC répond aux besoins alimentaires spécifiques pour raisons médicales des enfants accueillis.

A l'IPC, **l'équipe de la cantine** est constituée de 3 personnes dont un chef de cuisine.

L'équipe est garante de la bonne gestion du service de restauration, de la maîtrise du coût des repas, et travaille dans des conditions de sécurité.

L'IPC soutient et reconnaît son équipe de cuisine dans sa mission,
L'attention et le respect pour le travail fourni en cuisine et durant le temps de repas, la communication bienveillante avec la cuisine, l'attention de tous pour éviter les gaspillages sont garants d'une qualité alimentaire durable pour tous.

Une commission « menus » est constituée.
Elle est composée du chef de cuisine, de l'infirmière, d'un représentant de l'équipe de l'EMP, d'un représentant de l'équipe de l'EMPro, de la cadre responsable de l'équipe cuisine et d'un représentant des enfants et des jeunes accueillis.
Elle se réunit au rythme de : 1 fois par mois.
Elle donne son avis sur les menus proposés par l'équipe de cuisine et leur composition, sur la qualité des denrées alimentaires. Elle fait le lien entre les équipes professionnelles, les enfants, les jeunes et l'équipe de cuisine. Elle veille à ce que l'équipe de cuisine participe à la vie de l'établissement par la composition et l'élaboration de menus spécifiques les jours de fêtes.

Ses représentants sont susceptibles d'intervenir au sein du CVS et lors des réunions d'équipes institutionnelles. Ils établissent un lien régulier avec les acteurs éducatifs, pédagogiques, thérapeutiques et administratifs afin d'intégrer la cuisine à la vie de l'établissement.
Elle envisage les initiatives et les actions qui valorisent l'alimentation et la place de la cantine dans le projet pédagogique de l'établissement (ex potager, repas à thème ou de fêtes périodiques...).

Le Projet alimentaire de l'IPC est reconduit et communiqué aux enfants et jeunes et à leurs parents lors de leur entrée dans l'établissement

Date 21.05.2014

Pour l'IPC, le chef d'établissement, Anne-Sophie Carlos

Signature