

# Des produits nustrali bientôt dans l'assiette des écoliers

Publié le samedi 02 octobre 2010 à 00h00



Pierre-Marie Mancini, président du Sivom et Lionel Mortini, maire de Belgodère. Pour une cuisine qui fonctionne.*DR*

Et si les cantines remplaçaient le surgelé par des produits frais ? Voilà le pari du syndicat intercommunal aux multiples vocations, le Sivom de Belgodère. À l'initiative de Lionel Mortini, maire de la commune, la production locale investira les plats servis à la cantine scolaire. Dès la Toussaint, les 85 demi-pensionnaires de l'école primaire pourront savourer des plats préparés à base d'aliments produits par des agriculteurs et éleveurs de la région. Fini les conserves, fini le surgelé. « *La viande ainsi que les fruits et légumes seront exclusivement issus d'exploitants locaux* », explique Lionel Mortini. Plus qu'un simple changement de fournisseur ou remaniement du menu, l'initiative comprend différents aspects.

## **La cantine, l'école du goût**

La dimension culinaire est bien évidemment au premier plan. « *Nous voulons offrir un repas qui ait une certaine qualité* », précise Pierre-Marie Mancini,

président du Sivom. Faire redécouvrir le goût de la terre aux enfants est également primordial pour Lionel Mortini : « *Aujourd'hui trop d'enfants sont victimes de la malbouffe et ne connaissent plus rien au monde rural. La cantine n'est pas une usine, c'est une école du goût. Ce n'est pas seulement l'endroit où l'on absorbe des aliments. C'est pourquoi on veut éduquer les enfants à une cuisine plus authentique.* » Un apprentissage qui se fera grâce à une nutritionniste. Cette dernière élaborera des menus équilibrés en fonction des produits. Durant la pause de midi, les enfants pourront recevoir une « éducation culinaire » une fois par semaine. L'aspect social est présent dans ce projet. À l'heure actuelle, un repas coûte 3,30e en moyenne. Malgré le changement de menu, ce prix ne bougera pas. Pierre-Marie Mancini et Lionel Mortini sont formels : « *Ici, il n'y a aucun esprit mercantile. Le prix est à 3,30e et le restera. Nous souhaitons proposer de bons repas à moindre coût.* » Et même si le repas est en réalité plus cher, les communes prennent en charge le surcoût. Au niveau économique, c'est une aubaine pour les producteurs locaux.

La cantine, c'est aussi trois postes de cantinières à l'année, dont un à temps partiel. Ces trois employées du Sivom sont enthousiastes : « *Ce sera mieux, c'est certain* », déclare Marinette qui nourrit les têtes blondes depuis 1984. « *Pour nous cela ne change rien. Nous avons déjà l'habitude de cuisiner les matières premières. La seule différence c'est qu'au lieu d'être surgelées ou en boîte, elles seront fraîches. Et au niveau du goût cela va tout changer.* »