

# La cantine leader régional du projet alimentaire territorial



Nathalie Petit (à droite) responsable de la cantine montre aux élus d'Olmeto l'assiette du jour.

PHOTOS C.T.

Les cantines scolaires de la crèche et de l'école primaire d'Olmeto sont les bonnes élèves du PAT (projet alimentaire territorial) sur le thème du bio, du bon, du local et du sain. Une visite de la cantine scolaire à l'heure du déjeuner par les élus de la commune, ces jours-ci, permettait de voir une cinquantaine d'enfants assis et souriants devant une assiette savoureuse et équilibrée.

Le maire José-Pierre Mozziconacci et Marie-Ange Andreani,

adjointe en charge de la petite enfance et des scolaires, faisaient part de leur totale adhésion au dispositif du PAT, opération émanant du PETA (pôle d'équilibre territorial et rural) à l'origine et qui a pour vocation de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation. Et tout principalement à l'adresse des enfants dont les besoins sont essentiels pour leur croissance, leur développement

psychomoteur et leurs capacités d'apprentissage.

Chaque semaine au primaire, la responsable de cantine, Nathalie Petit, met au point un menu comportant au moins deux repas bios ou circuits courts et un menu végétarien. Et la jeune femme met du cœur et du goût à la confection des plats, des entrées aux desserts.

## Bon, bio et pas cher

Tous les jours, la cinquantaine d'enfants occupe les tables d'une cantine entièrement refaite. La semaine dernière, le menu proposait le lundi : lentilles bios saucisses (boucherie Ettori) fromage (Frédéric Paoli), un fruit bio, le mardi : sauté de veau, pommes de terre et carottes bios, fromage, kiwi bio, jeudi, menu végétarien : quiche aux poireaux, omelette au fromage, tarte maison aux pommes bios, vendredi : poisson pané, gnocchi, yaourt bio.

À la crèche, Isabelle Slimani-Paldacci concocte également de bons petits plats aux bébés en les adaptant à l'âge de chacun. Le mercredi midi, les enfants du centre aéré ont droit, eux aussi à

un menu équilibré et en majorité bio.

Le directeur des services de la mairie d'Olmeto, Samuel Greani, notait : « Nous sommes aux 3/5 de nos objectifs en matière alimentaire. À la rentrée 2021, nous espérons être à 100 % du PAT. D'ailleurs nous invitons les producteurs locaux à se faire connaître de manière à favoriser encore mieux les circuits courts. »

Les enfants et leurs parents semblent satisfaits des menus de la cantine d'Olmeto sur le plan gustatif. D'autant plus que le tarif, soit 2,50 € le repas, n'a pas augmenté malgré l'adhésion de la commune au Plan alimentaire territorial.

Marie-Ange Andreani conclut : « Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir. Avec ce système de menus sains et équilibrés, le but de la commune d'Olmeto est atteint, celui de réintroduire les produits locaux tout en tenant compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé. »

CATHY TERRAZZONI



Au dessert, les tartes maison sont aux pommes bio.