

Stéphane Guerrini est le chef de la cantine scolaire d'Aleria. C'est lui qui élabore les menus mensuels de cette cantine avec des produits bio. YANNICK DOUBLET

PAUL-MATHIEUSANTUCCI
pmsantucci@corsematin.com

Stéphane Guerrini, le chef cuisinier de la cantine scolaire d'Aleria, en est fier. « Ici, on ne cuisine que de bons produits. » Ça, on le savait déjà. Mais ce que nous ne savions pas, c'est que l'homme, en partenariat avec une diététicienne, élabore chaque mois les menus pour les enfants. « Cela nous permet de coller complètement aux produits de saison, indique-t-il. Nous évitons au maximum le surgelé. Je préfère cuisiner un légume frais que congelé. »

Une manière aussi de privilégier une alimentation issue de l'agriculture biologique. « Ce n'est pas toujours facile, parce qu'il faut sans cesse s'adapter, avoue Stéphane Guerrini. Mais les circuits courts, c'est ce qu'il y a de mieux. Les enfants redécouvrent le goût des aliments. Quand vous élaborez une recette avec des choux locaux, ce n'est pas la même chose que s'il était congelé. Et puis, pour l'équipe et moi, c'est plus agréable. »

« On me donne carte blanche »

Le cuisinier a même mis en place un jour vegan par semaine. « Et deux fois dans l'année, je laisse choisir les menus aux enfants, explique-t-il. Je vous avouerais que c'est toujours hamburger-frites ou hot-dogs. Mais là aussi, avec des produits frais. »

Et puis Stéphane Guerrini est un passionné. Si parfois, dans la restauration collective, la passion s'étiole un peu au fur et à mesure de la masse de nourriture à préparer, là c'est tout le contraire. « J'aime ce que



La cantine scolaire d'Aleria, un modèle à développer

Engagée dans la volonté de servir des aliments issus de l'agriculture biologique, la cantine d'Aleria a franchi un nouveau pas avec de la viande qui vient directement des producteurs locaux

Je fais et on me donne carte blanche, c'est très agréable de sentir que l'on vous fait confiance », se réjouit-il.

Privilégier les filières locales

« Cela fait 15 ans que je travaille ici, je me sens chez moi et les enfants me le rendent bien puisqu'ils sont contents de ce que je pré-

« Derrière, c'est toute une économie qui se met en place »

pare. » Du côté des élus, on porte évidemment le même message. « Il y avait déjà une volonté de proposer de bons produits, avoue Dumè Luciani, le premier adjoint. Mais nous avons voulu aller encore plus loin. Nous avions de la viande sous vide. À présent, nous nous servons directement chez des producteurs locaux. Nous avons de quoi donner

de bons produits aux enfants, alors pourquoi aller chercher loin ? »

Quant au coût de revient, il est également intéressant. « Nous sommes à un euro de plus par kilo de viande qu'auparavant, détaille l'élu. C'est négligeable. Nous ne sommes pas à quelques euros prêts quand il s'agit de proposer des bons produits. C'est très important

non seulement pour la santé mais également pour l'éveil sensoriel des plus petits. » Mais la volonté de privilégier les filières locales revêt également un autre intérêt. « Cela fait aussi de la publicité aux producteurs », lance-t-il. « On ne va pas se mentir. Quand vous proposez des moules de Diana aux enfants, que vous les préparez bien, ils aiment. Ce sont des futurs consommateurs. Pareil pour la viande et les légumes. Derrière, c'est toute une économie qui se met en place. »