



Auch, le 7 Novembre 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Cantine à 1 euro » : le Département alimente le pouvoir d'achat des familles gersoises

Alors que les crises sociales se succèdent, que les prix de l'énergie explosent, et que les familles voient leur pouvoir d'achat se réduire, Philippe Dupouy, Président du Conseil Départemental du Gers, annonce prendre ses responsabilités.

Au retour des vacances de la Toussaint, et ce jusqu'à la fin du mois, le prix des repas des collèges publics du Gers sera abaissé à 1€, soit une économie de 2€25 par repas, par élève, pour les familles.

Le Mot du Président

« C'est dans une démarche de solidarité que j'ai souhaité cette mesure exceptionnelle. À l'heure où la crise sociale en France entraîne de nombreuses difficultés, en particulier pour les familles, il m'est apparu essentiel de répondre aux besoins de nos concitoyens, à savoir, augmenter leur pouvoir d'achat. Je refuse que les familles soient dans l'obligation de faire l'impasse sur un repas afin de pouvoir régler les factures de la restauration scolaire. Avec cette réduction, la collectivité assumera un coût de 200 000€, pour une économie journalière par parent d'élève, de 2,25€. Cette mesure se veut significative sur les fins de mois des familles les plus modestes. » - Philippe Dupouy, Président du Département du Gers.

Le Département ne lésine pas sur la qualité

5 612 collégiens bénéficient actuellement du service de restauration scolaire dans le Gers.

Ce dispositif vient conforter l'ambition de la collectivité qui, depuis 10 ans, porte une politique d'alimentation de qualité dans les collèges gersois en privilégiant l'achat de denrées de saison, biologiques et locales.

Une politique qui permet de rapprocher les petits producteurs gersois des concitoyens, avec une ingénierie départementale à disposition des 300 producteurs d'ores et déjà recensés sur le site internet : cestfaitdanslegers.fr.

Une politique qui permet ainsi, de servir des assiettes composées de denrées de saison à 50% locales, à 45% issues de l'agriculture biologique (contre 10% il y a 5 ans) et de plats majoritairement cuisinés sur place à partir de produits frais.

Certains établissements ont déjà franchi le pas du 100% bio comme à Mauvezin, Condom et Françoise Héritier à L'Isle Jourdain.