

Auch, le 14 novembre 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La restauration durable et de qualité dans les collèges du Gers : un modèle inspirant pour les Alpes-de-Haute-Provence.

Le Département du Gers a accueilli, ce vendredi 14 novembre, Madame Éliane Barreille, Présidente du Département des Alpes-de-Haute-Provence, au collège Françoise-Héritier à L'Isle-Jourdain.

Cette rencontre avec Philippe Dupouy, Président du Conseil départemental du Gers, et Jérôme Samalens, Vice-président en charge de l'Éducation, avait pour objet la présentation des dispositifs gersois en faveur d'une restauration scolaire locale et de qualité.

Le Département des Alpes-de-Haute-Provence fonctionne encore majoritairement avec des cuisines centrales pour ses collèges. En venant dans le Gers, la Présidente Barreille est venue s'inspirer du modèle gersois, fondé sur la cuisine sur place, à partir de produits locaux, biologiques et de saison, et reconnu nationalement pour son efficacité et son impact.

Le modèle gersois répond donc à plusieurs objectifs dont le Département des Alpes-de-Haute-Provence pourrait s'inspirer :

- Soutenir les producteurs locaux et les filières, en leur assurant un revenu correct grâce à une politique d'achats renforcée. Chaque année, plus d'1 million de repas sont servis dans les 19 collèges publics du Gers. Ceux-ci sont préparés à partir de 65 % de produits locaux, représentant 1,5 million d'euros d'achats auprès de plus de 100 producteurs gersois.
- Proposer aux collégiens une alimentation de qualité, locale, saine et de saison avec 70 % de produits bio, en moyenne. 3 collèges proposent des menus 100 % bio.
- Répondre aux enjeux environnementaux en développant les circuits courts et en limitant les transports,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire, en s'inspirant des pratiques et outils déjà mis en œuvre dans le Gers. La moyenne nationale par repas et par assiette s'élève à 115 grammes. Dans les collèges du Gers, elle ne dépasse pas les 40 grammes.

Une politique structurée et ambitieuse

Pour garantir qualité et cohérence sur l'ensemble du territoire, le service départemental de restauration durable s'appuie sur une charte de qualité, une labellisation « En Cuisine » (Ecocert), des actions fortes contre le gaspillage alimentaire ou encore des initiatives pédagogiques comme le concours culinaire « Gastro' Mômes ».

Le Gers poursuit également des projets innovants dont l'expérimentation d'achats directs dans quatre collèges afin de renforcer les circuits courts. Un accompagnement technique personnalisé auprès de toutes les équipes de cuisine est également mis en place pour améliorer continuellement les pratiques et la qualité des repas servis aux élèves.

Le Mot du Président

« Le Gers a fait de la restauration scolaire un pilier de santé publique, d'éducation alimentaire et de soutien aux agriculteurs. Chaque jour, les équipes de restauration préparent sur place des repas équilibrés, élaborés à partir de produits frais, locaux et majoritairement biologiques. Le modèle gersois reste une référence nationale. » Philippe Dupouy, Président du Conseil départemental du Gers.