Auch, le16 mai2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Festival Auch le Goût : le Département du Gers valorise la gastronomie locale dans la restauration collective

Dans le cadre du festival Auch le Goût, le Département du Gers réaffirme son engagement en faveur d'une alimentation de qualité, durable et issue de circuits courts. À cette occasion, il est proposé aux services de restauration collective des collèges de participer à une opération originale et conviviale.

Ce vendredi 16 mai, les cantines participantes ont mis à l'honneur un menu inspiré de recettes signées par plusieurs chefs gastronomiquesqui font rayonner les saveurs locales :

- Entrée : tarte fine aux courgettes et chèvre frais, mesclun, par Guillaume Manchado, traiteur « Jeux de Braise » à Roquelaure
- Plat : poitrine de veau lou béthêt farcie aux herbes, jus corsé et mousseline de céleri, par Arnaud Daguin, chef étoilé engagé pour une agriculture du vivant
- Dessert : Pavlova fraise basilic, par Nadège Blasig, pâtissière, « Les Fines Bouches » à Mirande

5 collèges ont ainsi participé à cette opération, à savoir L'Isle Jourdain (Louise Michel), Riscle, Gimont, Masseube et Fleurance.

Autravers decette démarche, le Département souhaite sensibiliser les jeunes et les convives à la richesse de notre patrimoine culinaire, tout en soutenant les filières agricoles et artisanales du Gers.

Ce projet s'inscrit dans une politique départementale plus large en faveur d'une restauration collective responsable : produits frais, circuits courts, saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des équipes, charte départementale, labellisations, tri des déchets et éducation au goût,quisont autant d'axes que le Département développe au quotidien, aux côtés des équipes de cuisine et des producteurs locaux.

Chaque année, les services de restauration du Département produisent plus d'un million de repas, destinés aux 6 200 collégiens demi-pensionnaires, à 1 100 élèves du premier degré ainsi qu'à environ 1 000 lycéens.

Pour approvisionner ces établissements, plus de 100 fournisseurs locaux sont mobilisés, représentant un volume d'achats de 1,5 million d'euros. Les menus servis sont composés en moyenne à 65 % de produits locaux et 70 % de produits issus de l'agriculture biologique, traduisant l'engagement fort du Département en faveur d'une alimentation saine, durable et de proximité.

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et éducatifs liés à l'alimentation, le Département du Gers poursuit et renforce son engagement en faveur d'une restauration collective plus durable, plus locale et plus équitable.

Le Mot du Président

« Ce modèle d'opérations permet de mettre en avant les talents et l'engagement des équipes de restauration du Département. C'est un travail quotidien qui est produit. En mêlant éducation, gastronomie et engagement territorial, le Gers montre une fois de plus qu'il est un département où bien manger est une affaire de culture… et de conviction.» - Philippe Dupouy, Président du Département du Gers.