

Auch, le 15 avril 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Inclusion : Un partenariat exemplaire entre le Département du Gers et l'IME Mathalin autour des métiers de la restauration collective

Le Conseil départemental du Gers réaffirme son engagement en faveur de l'inclusion des jeunes en situation de handicap à travers un partenariat structurant avec l'Institut Médico-Éducatif (IME) Mathalin, en lien avec le collège Carnot à Auch. Trois élèves de la section d'initiation et de première formation professionnelle de l'IME Mathalin ont ainsi eu l'opportunité de réaliser un stage d'inclusion de 3 ans au sein des cuisines du collège Carnot gérées par le Département pour découvrir les métiers de la restauration collective. Ce projet pluri-annuel visait ainsi à favoriser l'inclusion sociale et professionnelle des jeunes qui, accompagnés par leur éducatrice référente et encadrés par l'équipe de cuisine professionnelle de Carnot, ont pu participer à différentes tâches durant ce stage : cuisine, service, plonge ou encore nettoyage.

Ce vendredi 10 avril 2026, à l'occasion de la clôture de leur stage, les trois élèves ont accueilli les partenaires de ce dispositif d'inclusion sur le site de la cantine du collège Carnot. Étaient présents la direction des Collèges, de la Restauration et de l'Enseignement du Conseil départemental du Gers, les responsables de l'IME Mathalin ainsi que le principal du collège Carnot. Pour marquer cette étape, les jeunes avaient préparé une dégustation à partir de leurs réalisations culinaires, illustrant concrètement les compétences acquises au cours de leur parcours.

Pendant trois ans, ils ont été accompagnés par le chef de cuisine Didier Esser, au sein de la cuisine du collège Carnot. *« Ce cadre professionnel leur a permis de découvrir les métiers de la restauration, de développer des savoir-faire techniques et de gagner en autonomie. C'était une expérience très enrichissante et j'espère qu'il y en aura d'autres. On a vu arriver ces jeunes tout timides et, au bout de trois ans, ils ont gagné en confiance. Aujourd'hui, ils sont à l'aise pour aller travailler dans d'autres structures. C'est une grande fierté de les avoir accompagnés et de leur avoir donné envie de faire ce métier. C'était aussi un vrai travail d'équipe »*, soulignait Didier Esser.

Le succès de ce projet repose sur la conjugaison de l'engagement et la bienveillance de l'équipe de la cuisine du collège Carnot, l'expertise de l'accompagnement de l'éducatrice technique et la motivation, l'implication de chaque jeune.

Au-delà de l'expérience collective, cette initiative constitue un véritable levier dans le parcours individuel des jeunes. Tous envisagent désormais de poursuivre leur formation dans les métiers de la cuisine et de la restauration, témoignant de l'impact concret de ce dispositif.

Par cette action, le Conseil départemental du Gers confirme son rôle de chef de file des solidarités et son engagement en faveur de parcours inclusifs, en créant des passerelles durables entre structures médico-sociales et établissements scolaires.