

Jegun avec Cyril Farinès, "Les fournils gersois", 1ère commune de CACG à participer au label Eco-défis

Les artisans de l'agglomération Grand Auch Coeur de Gascogne, CACG, ont jusqu'au 30 mai pour s'inscrire aux Eco-défis



Jegun avec Cyril Farinès, "Les fournils gersois", 1ère commune de CACG à participer au label Eco-défis

« L'artisanat se développe dans nos villages, nous avons une ruralité féconde avec plus 6% d'artisans sur ces cinq dernières années. Aujourd'hui, Grand Auch Cœur de Gascogne compte 11 550 artisans dont 51 à Jegun », dévoile, Claude Bourdil, vice-président à l'économie de l'agglomération, lors de la conférence de presse tenue dans la boulangerie-pâtisserie « Les fournils gersois » au Pigeonnier à Jégun. Une visite qui n'est pas le fait du hasard en raison de la participation de Cyril Farinès au label Éco-défis à laquelle assistaient aussi Philippe Archer, président de la Chambre des métiers et l'artisanat et Guy Lapeyre, maire de Jegun.

Jegun sera d'ailleurs la première commune sur le territoire du CACG avec un candidat prêt à réaliser dans l'année au moins 3 actions concrètes en faveur de l'environnement : économies d'énergie, utilisation de produits éco-labellisés, gestion des déchets, réduction du gaspillage, mobilité, prise en compte de la biodiversité, économie d'eau...

Cyril Farinès, gérant de plusieurs boulangeries, a repris en 2015 l'ancien restaurant « Le pigeonnier » pour le réhabiliter par l'installation d'un fournil et d'un laboratoire de pâtisserie et pour aussi y développer une gamme de « tout fait maison », pizza ainsi qu'une restauration rapide le « rural food ». Aujourd'hui, « Les fournils gersois » prennent le virage de la transition écologique en candidatant au label Écodéfis avec en ligne de mire 3 pistes de réflexion.

Trois actions concrètes en faveur de l'environnement

Cyril Farinès a fait son choix : « Mon premier défi porte sur l'énergie renouvelable, mon entreprise dépendant à 100% de l'électricité avec un poste de dépenses de 10 000 € par an, j'envisage l'installation de panneaux photovoltaïques. Le deuxième défi sera la valorisation des déchets, notamment sur le pain dur que nous transformerons en aliment pour chien. Enfin le troisième défi concerne le zéro déchets en pâtisserie en offrant les invendus à des organismes sociaux, disons que ce sera une valorisation de cœur »

L'entreprise bénéficiera de l'accompagnement de la CMA pour réaliser ses défis et obtenir le label Éco-défis.

Lors de cette conférence de presse, le président de la CMA, Philippe Archer, conclura en affirmant que « Nos artisans veulent répondre aux enjeux de demain dont celui de l'environnement avec l'Écodéfis ».

De son côté le maire de Jégun, Guy Lapeyre, confirmera que l'ancien café Peffau situé à l'entrée du bourg sera transformé au rez-de-chaussée en un multiservice et à l'étage seront aménagés deux logements. L'ancienne trésorerie deviendra une boucherie avec à l'étage deux logements.



Philippe Archer, Guy Lapeyre, Cyril Farinès et Claude Bourdil devant l'entrée du Pigeonnier.



Cyril Farinès a fait visiter le fournil.