

Inauguration de la cuisine centrale à L'Isle-Jourdain.

Un engagement pour une alimentation locale, durable et de qualité.



Inauguration de la cuisine centrale à L'Isle-Jourdain.

Photo : Francis Idrac (maire) entouré des enfants.

Ce samedi 22 mars 2025, la municipalité de L'Isle-Jourdain a inauguré sa nouvelle **cuisine centrale**, un équipement moderne et ambitieux placé au cœur des priorités éducatives et sociales de la commune.

En présence de Francis Idrac, Maire de L'Isle-Jourdain, Régine Sainte-Livrade, adjointe à la scolarité, des élus de la commune, du député du Gers, David Taupiac, du Préfet du Gers, Alain Castanier, du secrétaire adjoint de la chambre d'agriculture du Gers, Cédric Pérès, des enseignants, des parents et des enfants, cette cérémonie a marqué une étape majeure dans la politique volontariste menée en faveur de la jeunesse et du territoire.

Une cuisine au service des enfants et du territoire

Fruit d'un investissement de 850 000 € HT (dont 500 000 € de subventions), cette cuisine centrale incarne une **vision collective** : offrir aux enfants des **repas sains, locaux et savoureux**, tout en soutenant les producteurs du territoire. Avec déjà plus de 50 % de produits locaux, l'objectif est d'atteindre le **100 % local et bio**, renforçant ainsi les liens entre agriculture de proximité et restauration scolaire.

Sous la direction de **Thierry Lair**, chef expérimenté, une équipe dévouée prépare **chaque jour 900 repas frais et équilibrés**, salués par les enfants eux-mêmes : "On mange au restaurant tous les jours maintenant !".

Un projet éducatif et durable

Au-delà de l'assiette, cette cuisine s'inscrit dans une **démarche pédagogique** : éduquer au goût, aux saisons et à l'environnement. La municipalité envisage même, à terme, la création d'une **régie maraîchère municipale**, combinant production locale et activités pédagogiques (jardinage, compostage, etc.).

Une politique globale en faveur de la jeunesse

Cette inauguration s'intègre dans un **projet plus large** porté par la commune :

Rénovation énergétique du groupe scolaire,

Création d'équipements sportifs : terrain synthétique, pumtrack (inauguration le 4 avril),

Innovations éducatives (fablab, classes flexibles, salle des émotions),

Ouverture prochaine d'un complexe sportif.

Autant d'initiatives visant à offrir aux enfants un cadre d'épanouissement optimal.

Un modèle accessible et maîtrisé

Grâce aux subventions, le coût du repas reste **stable à 6,97 €**, sans augmentation pour les familles. "Nous voulons une restauration scolaire accessible à tous", a souligné le maire, remerciant l'État et le Département pour leur soutien.

"Quand je vois l'enthousiasme des enfants, je me dis que c'est pour ça que l'on s'engage", a conclu le maire, rappelant que cette cuisine est **un investissement pour l'avenir**.



1 (1).JPG



2 (2).JPG



3 (3).JPG



5.JPG



6.JPG