

La municipalité s'engage dans la loi EGAlim dans le cadre du service de la restauration scolaire



La municipalité s'engage dans la loi EGAlim dans le cadre du service de la restauration scolaire

C'est sous la présidence du maire, Michel Labatut, que s'est tenue le 22 mars la réunion du Conseil Municipal. Les sept délibérations à l'ordre du jour ont été adoptées à l'unanimité sauf une.

Celle-ci concernait la possibilité de favoriser l'accès aux soins pour tous via la mise en place d'une mutuelle de santé communale. « Cette démarche n'engendre aucun coût pour la commune qui ne joue qu'un rôle d'initiateur dans la mise en place de la mutuelle communale puisqu'elle n'intervient pas dans les contrats signés entre la mutuelle et les administrés. L'adhésion est une démarche volontaire et personnelle des administrés. Le rôle de la commune se borne au choix de l'organisme. Les adhérents traitent directement avec le partenaire santé », précise Michel Labatut. Lequel après la présentation de la proposition de AXA France conclut : « l'adhésion sera réservée aux habitants ayant leur résidence principale sur la commune. Il ajoute que l'initiative est portée par l'Association des Maires Ruraux et qu'une dizaine de communes du Gers ont approuvé le projet ». Lors du vote 8 Conseillers Municipaux votent pour la mise en place d'une mutuelle de santé communale et ce sont 6 Conseillers Municipaux qui s'abstiennent.

L'autre point important de la séance abordé et adopté à l'unanimité concerne l'application de la loi EGAlim dans le cadre du service de la restauration scolaire pour « développer une alimentation saine, durable, et locale dans les cantines scolaires ». Il s'agit de développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique (objectif de 20% minimum de produits bio dans la restauration collective d'ici 2022 fixé par la loi EGAlim). Cela implique un projet d'équipement qui s'avère essentiel pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim. Et nécessite l'achat de matériel dont éplucheuse à légumes, coupe-légumes, batteur-mélangeur, mixeur plongeant et cellule de refroidissement rapide. Ce projet d'équipement est évalué à 7 186 € HT soit 8 623,20 € TTC, la subvention prévisionnelle s'élève à 6 076 €, alors que le montant à la charge de la commune est de 1 110 €.

Parmi les questions diverses à noter l'originalité de la proposition du « marché des Epicuriens » qui se veut d'être un marché itinérant avec une formule clé en main regroupant une gamme complète d'exposants, essentiellement alimentaire. L'animation proposée pourra être soit un marché classique avec vente directe soit un marché gourmand sous forme de restauration sur place (1 fois par mois). « Ce concept unique, sur le thème des années 50, avec son visuel original et la tenue des exposants fera renaître l'ambiance d'antan », conclut Michel Labatut.