

Auterive. Des mesures face aux urgences des Restos du Cœur



Tous unis autour de Coluche. Photo DDM.

Publié le 04/03/2021 à 05:08 , mis à jour à 05:10

Le président du conseil départemental de la Haute-Garonne, Georges Méric, accompagné de ses deux conseillers d'Auterive, Maryse Vézat-Baronia et Sébastien Vincini, s'est déplacé pour rencontrer l'équipe de bénévoles auterivaine. Accueilli par Christiane Giovannini, présidente des Restos du Cœur de Haute-Garonne et Stéphane Gryzewski, responsable du centre d'Auterive, le président a pu mesurer la foi et l'engagement de tous les bénévoles locaux, un vivier de première urgence d'environ trente personnes.

Le maire René Azéma et ses adjoints, Danielle Tensa et Patrick Castro ont participé aux échanges menés par l'équipe dirigeante. Avec des mots à la fois descriptifs et interrogatifs, Stéphane Gryzewski a énuméré les problématiques sociales et techniques : "Sans vouloir se comparer avec d'autres sites, l'augmentation de 13 % de familles aidées dont une majorité de personnes seules pour un total de 89 familles toutes appelées par leur prénom dévoile notre capacité d'accueil. Deux personnes sont à l'accueil et deux autres en distribution au même moment. D'où l'utilité d'avoir un vivier important de bénévoles".

Une subvention exceptionnelle

L'autre problème est technique et concerne les locaux, exigus et avec des travaux urgents à effectuer." En cela le président a assuré verser une subvention exceptionnelle de 40 % des restaurations de toiture, huisseries, menuiseries et lié à la sécurisation des locaux".

"L'inventaire est fait, les travaux vont accélérer car nous n'avons pas de locaux de substitution", explique René Azéma. Quoi qu'il en soit, le constat d'urgence a été partagé par toutes les parties d'autant plus que la crise actuelle engendrée par la Covid-19 risque d'aggraver la prise en compte d'un tsunami social par les associations caritatives et sociales notamment dans le registre alimentaire. Plus que jamais, la création d'ateliers d'insertion dédiés à la valorisation et la transformation des produits frais afin de lutter contre le gaspillage alimentaire deviennent obligatoires.