

Le Resto U de Castres propose depuis janvier les repas à emporter à 1€.



COVID-19

## ACCOMPAGNER LES ÉTUDIANTS

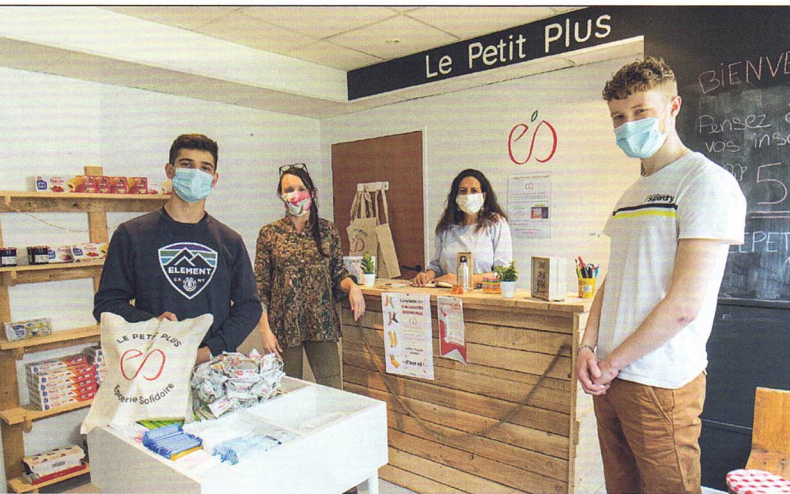
La crise sanitaire que nous traversons a été un révélateur de la précarité dans laquelle vivent certains étudiants. En réponse à l'aggravation de ces difficultés, des initiatives ont vu le jour, les solutions expérimentées avec succès tendent à se dupliquer et à se pérenniser.

2 000 étudiants suivent une formation dans les établissements d'enseignement supérieur publics et privés de l'agglomération, près de 50% d'entre eux sont boursiers, beaucoup viennent de d'autres régions et se retrouvent éloignés de leur famille.

**L**e restaurant universitaire géré par le CROUS sur le campus de La Borde Basse a instauré depuis janvier la mesure nationale du repas à emporter à 1 €, avec la possibilité de bénéficier de 2 repas par jour et par élève. Ce sont entre 250 et 300 repas qui sont distribués chaque jour.

Une épicerie sociale et solidaire a été créée à l'IUT avec l'aide de l'épicerie sociale de la Ville : Escale 81. Sollicitée par le Syndicat mixte de l'enseignement supérieur, celle-ci envisage d'élargir son service à d'autres établissements d'enseignement qui, comme l'IUT, seraient volontaires et prendraient en charge la distribution.

Le 27 janvier dernier au resto U, la Région Occitanie a organisé une distribution de paniers de produits locaux à laquelle les Laboratoires Pierre Fabre se sont associés. Le Rotary Club de Castres a fait bénéficier 80 étudiants d'un bon d'achat dans les commerces de l'association Cœur de Castres, et le Lions Club de Castres-Mazamet prépare un dispositif d'aide et de parrainage pour les étudiants en difficulté...



Romain Megel, étudiant,  
Blandine Jibaud, professeur,  
Stéphanie Albert-Vasquez,  
secrétaire et Gabriel Molliné,  
étudiant et président  
de l'association.

## "LE PETIT PLUS"

L'initiative est partie du département Tech de Co, où Stéphanie Albert-Vasquez, secrétaire du département et Blandine Jibaud, professeur, portent le projet avec un groupe d'étudiants. Il a fallu 3 ans et l'urgence de la crise sanitaire pour que ce travail d'équipe aboutisse.

Stéphanie Albert-Vasquez témoigne : « Pendant tout ce temps nous sommes heurtés à la difficulté de trouver des partenaires. » Finalement c'est la rencontre avec une élue de Castres qui va leur permettre d'ouvrir en février 2020 : « Geneviève Amen a su plaider notre cause et faire bouger les lignes. »

Une équipe d'étudiants bénévoles s'est structurée pour organiser la distribution. Ils ont aménagé un local au sein de l'IUT, et l'épicerie "Le Petit Plus" est née. La cotisation est fixée à 5 € par an et tous les étudiants adhérents peuvent y faire leurs courses, tous les jours de 12 à 14h et à 16h.

Blandine Jibaud nous explique le fonctionnement : « Escalé 81 s'occupe de la collecte et nous livre tous les mardis. Le jeudi c'est nous qui allons chercher leurs excédents. Nous ne voulons pas distribuer que de l'épicerie sèche. Nous proposons des légumes, nous parlons composition des menus et nous mettons en avant les circuits courts. » Aujourd'hui "Le Petit Plus" souhaite se diversifier vers les produits d'hygiène. « C'est un domaine où nous avons encore des difficultés pour nous approvisionner ».

Blandine Jibaud et Stéphanie Albert-Vasquez sont fières des étudiants de l'IUT qui se sont tous mobilisés : « Ils sont formidables, nous pouvons compter sur eux tous les jours, même en cette période où il y a très peu de cours. Nous avons une chouette équipe ! » Actuellement environ 150 étudiants de l'IUT bénéficient du service. Et l'élargissement à d'autres établissements est envisagé : « Nous rencontrons cette semaine l'école d'ingénieurs ISIS, nous aimerions également pouvoir échanger avec l'école d'infirmières. »

Encourager les talents, passer de l'idée au projet et du projet à la start-up : organisé par la Communauté d'agglomération, ce concours encourage l'entrepreneuriat étudiant.



Ancienne élève du lycée Notre-Dame, étudiante en Tech de Co à l'IUT, Defne Titiz a été lauréate pour son projet de produits cosmétiques au lait d'ânesse. « Lors d'une semaine dédiée à l'entrepreneuriat organisée à l'IUT, les professeurs m'ont parlé du concours de la Communauté d'agglomération ». Le projet ne repose pas sur de l'innovation technologique, mais sur l'analyse fine de la demande, le soutien d'éleveurs dans une région défavorisée et le respect du cycle de production des animaux. Ce sont ces dimensions qui ont séduit le jury.



Defne Titiz avec Catherine Durand et Arnaud Bousquet, Vice-présidents de la Communauté d'agglomération.

### GRAND PRIX :

Defne Titiz, IUT de Castres, pour le projet "Pure Ânesse", cosmétiques au lait d'ânesse.

### PRIX SPÉCIAL DU JURY

Elora Thouy et Simon Zérouali, IUT de Castres, pour le projet Cosse "manger bien, vite&sain", fabrication de soupes artisanales bio.

### LES PRIX D'ENCOURAGEMENT :

Aurélien Sèbe, École d'ingénieurs ISIS, pour le projet "Train Preddict", une application d'entraînement pour les cyclistes.

Elif Durdu et Morgane Sellier, Lycée La Borde Basse, pour le projet "Mahé", une pochette antivol.  
Amandine Corbière, IUT de Castres, pour le projet "Pompes funèbres de l'Autan".