

## LES RESTAURANTS SCOLAIRES PLÉBISCITENT LA QUALITÉ, LA TRAÇABILITÉ ET LES PRODUITS LOCAUX

Avec 23 restaurants dans les collèges de l'Indre, 817 400 repas servis et un budget d'1,6 M€ consacré annuellement à l'achat des denrées alimentaires, les chiffres de la restauration scolaire sont éloquentes.

Depuis les États Généraux de l'Alimentation, la loi EGalim fixe à 50 % la part des produits locaux et de qualité labellisés AOP, AOC, IGP ou Label Rouge devant entrer



Stéphane Hervault, chef cuisinier du collège de Levroux

dans la composition des menus, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Fort de ce constat, le Conseil départemental n'a pas attendu la mise en application de la loi prévue pour 2022 et a fait le choix du logiciel WebGerest.

À ce jour, 65 cuisiniers et gestionnaires ont été formés au module de gestion des stocks et aux outils statistiques leur permettant d'avoir une vision détaillée de chaque repas pris par les collégiens. En outre, le logiciel permet de mieux informer les élèves et leurs familles sur les produits utilisés et leur provenance.

Les avis sont unanimes, comme en témoigne Stéphane Hervault, chef cuisinier du collège Condorcet de Levroux "WebGerest permet de choisir ses fournisseurs de manière individuelle et offre un suivi statistique. En tant que professionnel, c'est agréable de travailler des produits locaux de qualité. J'ai même mis des flyers pour valoriser nos agriculteurs et leurs productions. Les élèves apprécient !"