

ma cantine



Infolettre #12 – Octobre 2022

La campagne obligatoire de remontée de données est prolongée jusqu'au 25 novembre 2022

La loi EGAlim a fixé un objectif ambitieux pour la fabrication des repas en restauration collective : au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio. Les lois EGAlim et Climat et résilience disposent également que, chaque année, un bilan de progression de cet objectif doit être réalisé et remis au Parlement, pour être rendu public.

L'arrêté du 14 septembre fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel a été **publié au JO le 28/09/2022**.

Votre participation à cette campagne est essentielle pour porter à l'attention des décideurs et du public la situation de la restauration collective.

Dès 2023, les prochaines campagnes annuelles seront à effectuer sur « ma cantine » **avant le 31 mars de chaque année**.

Retrouvez l'arrêté complet [ici](#).



 **Quoi de neuf sur ma cantine ?**

Découvrez le mode développeur.se !

Vous disposez d'un logiciel permettant notamment de valoriser vos achats EGAlim ? Vous êtes un.e éditeur.rice de logiciel à destination des gestionnaires de restauration, leur permettant notamment de valoriser leurs achats EGAlim ? **Le mode développeur.se est fait pour vous ! Vous êtes un.e gestionnaire de restauration ? Parlez-en à votre prestataire !**

Dans une logique de **simplification** des démarches liées aux campagnes nationales de remontée de données, afin de vous permettre de téléverser rapidement vos données sur notre plateforme, notre équipe de développement a réalisé un système d'API, ou d'interfaçage pour le dire autrement. **Notre objectif : faire gagner du temps à tous les niveaux.**

Comment activer ce mode et enregistrer son application ?

Connectez-vous, cliquez sur "mon compte", dans l'onglet "mes cantines" ;

Cochez la case dédiée : "je suis développeuse ou développeur logiciel et j'ai besoin d'accéder aux APIs" ;

Cliquez sur "Développement et APIs" puis accéder au contenu.

Vous pouvez désormais accéder à la documentation, en cliquant sur API. Si vous choisissez "Gérez mes applications", vous pouvez enregistrer votre application. Notez bien le code secret 😊.

En cas de question, voici un tutoriel :



Retrouvez-nous aux salons de la restauration collective

Nous sommes présents, cet automne, à plusieurs rendez-vous importants. Venez nous retrouver !

Nos évènements en novembre :



Salon des Maires de France

Du 22 au 24 novembre 2022 se tiendra le salon des Maires. Cette année, nous aurons notre propre stand ! Venez découvrir notre plateforme.

INTERBIO Nouvelle Aquitaine

Le 23 novembre prochain aura lieu la 7e rencontre professionnelle de la restauration collective bio, locale et de qualité se tiendra au Palais des Congrès du Futuroscope (86). Nous y parlerons de ma cantine ! Vous êtes dans la région ? Venez nous rencontrer !



Merci aux équipes d'AGORES pour leur accueil au forum d'Arles.

Nos prochains rendez-vous !

17 octobre à 14:00

📍 Visio - conférence

[Je m'inscris](#)

Découverte de la loi EGAlim

Nous vous présentons les dispositions EGAlim et les outils de ma cantine qui vous permettront de les mettre en oeuvre !

19 octobre à 11:00

📍 Visio - conférence

[Je m'inscris](#)

Accompagnement à la télédéclaration

Découvrez notre outil de déclaration des données d'achats dans le cadre de la campagne menée jusqu'au 16 octobre, sur les achats 2021.

18 octobre à 15:00

📍 Visio - conférence

[Je m'inscris](#)

Présentation de la réglementation

Présentation CNFPT, en partenariat avec ma cantine et le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Cliquez sur l'image pour accéder à la page de l'évènement !

Il existe d'autres dates pour chacun de ces rendez-vous thématiques : rendez-vous sur la page « **communauté** » afin de trouver toutes nos dates !

Vos recettes végétariennes.

2022, une idée légumineuse !

Parmi les enjeux sous-jacents à la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim, sociaux, économiques, santé publique, **la diversification des sources de protéines** dans les restaurants collectifs implique un changement de comportement et de pratiques alimentaires. C'est pourquoi en 2022, une grande campagne d'information et de promotion des légumineuses auprès des jeunes a été lancée. Retrouver **ici** les éléments de la campagne et un ensemble de ressources pédagogiques.

Dans le cadre des travaux du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), en collaboration entre le Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse et les Ministères chargés de l'alimentation et de la santé, un guide d'accompagnement pédagogique « **Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable** », dédié à la formation initiale des cuisiniers est disponible.

Ce guide répond à un besoin d'évolution des formations existantes dans le domaine de la cuisine avec une prise en compte des nouveaux enjeux autour de l'alimentation durable et fournit des ressources pédagogiques aux enseignants des formations initiales

de cuisine.



Potimarron rôti, petit épeautre, et sauce tartare.

Découvrez ce plat proposé par **Assiettes végétales**. Toutes leurs recettes [ici](#).

[Découvrez leur recette !](#)



Tarte poireaux et haricots blancs :

Une recette délicieuse, facile à faire et à dresser, proposée par la Région **Hauts-de-France**. D'autres recettes sont disponibles sur notre espace dédié.

[Consultez la fiche technique !](#)

Vous avez sous la main des préparations végé' simples et efficaces ? Contactez-nous : contact@egalim.beta.gouv.fr, nous les publierons.

Inscrivez-vous à nos webinaire sur les expérimentations de la loi Climat et résilience :

Un webinaire sur l'expérimentation d'une option végétarienne quotidienne

L'objectif de cette expérimentation est de pouvoir évaluer l'impact de la mise en place d'une option végétarienne chaque jour sur le gaspillage alimentaire, le coût des repas, la fréquentation, la satisfaction des convives ou les niveaux d'approvisionnements en produits durables et de qualité de la loi EGalim.

[Inscrivez-vous](#)

25 octobre à 14:30

📍 Visio - conférence

[Je m'inscris](#)

Retrouvez le replay de notre webinaire sur la solution de réservation de repas et lutte contre le gaspillage alimentaire dans [notre documentation](#)

Découvrez nos derniers résultats !

La communauté s'agrandit chaque mois. Plus de **4680 utilisateurs** qui sont désormais inscrit.e.s sur notre plateforme. Nous recensons désormais **14 700 restaurants, dont presque 4000 d'entre elles sont en attente de leur(s) gestionnaire(s)**.

Retrouvez votre restaurant en utilisant la fonctionnalité « nos cantines » et si ce n'est pas encore le cas, créez votre compte.

Combien d'entre eux ont obtenu un score EGalim, et communiquent avec leurs convives ? Si vous le ne l'avez pas encore fait, ajoutez votre diagnostic.

Toutes nos statistiques sont accessibles [ici](#) :



Presque 4000 diagnostics

Faites le vôtre !

C'est le nombre de cantines qui ont rempli le formulaire disponible sur notre plateforme. Cet indicateur, parmi d'autres, nous permet d'évaluer l'utilisation de notre plateforme et l'implication des restaurateurs dans le processus.

Faites votre diagnostic 2021 et télé-déclarez-le



Presque 10 000 cantines ont publié leurs données. Rejoignez-les !

La publication des données est un élément essentiel à la vie de ma cantine. C'est d'abord répondre aux objectifs de la loi Egalim en matière d'information aux convives, mais aussi et surtout un apport formidable pour tous les utilisateurs. Chaque cantine publiée peut être utile à une autre cantine ou permettre une transparence des informations aux convives 😊 !

Découvrez nos cantines

Merci de nous avoir lu.e.s et à très bientôt !

L'équipe ma Cantine

Vous avez des remarques, des suggestions de rubriques, des interrogations et voulez en discuter ? Contactez-nous à contact@egalim.beta.gouv.fr

Ma cantine
contact@egalim.beta.gouv.fr
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>
Une mission de la DGAL et de la DINUM



Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur beta.gouv.fr

[Se désinscrire](#)

© 2020 beta.gouv.fr