



Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

Accompagne la transition alimentaire
de la restauration collective

L'actualité – Juillet 2023 ☀

Le bilan de la première campagne de remontée de données a été publié

Conformément à l'article 230-5-1, un bilan statistique annuel touchant à l'application des objectifs d'approvisionnement fixés pour la restauration collective a été rédigé et remis au Parlement. L'intégralité de ce rapport a été publié, accompagné de deux autres documents :

- un rapport sur **l'impact budgétaire des objectifs d'approvisionnement** sur la restauration collective ;
- Une analyse du Centre d'Étude et de Prospection sur **l'amélioration de la qualité des repas en restauration collective.**

Que dit-il ? Voici un amuse-bouche :

Si les répondants ne peuvent être considérés comme statistiquement représentatifs de leur secteur, ils sont bien plus nombreux que dans les précédents travaux. Les **3 281 déclarations correspondent à environ 10% du total estimé des lieux de service.**

En 2021, **11% des déclarants ont atteint les objectifs de 20% de produits biologiques et de 50% de produits durables et de qualité.** Le **taux global des achats en Bio est de 10,6%**, quant au **taux global des achats EGAlim (bio inclus), il est de 23%**. Ces résultats traduisent une dynamique du secteur, malgré des freins liés au contexte sanitaire.

→ Il existe **divers freins** : *déficits d'information des acteurs sur les objectifs législatifs, surcoûts, habitudes des chaînes d'approvisionnement, méconnaissance de l'offre, crise sanitaire, contexte inflationniste, traduction parfois difficile des engagements en actions concrètes, etc.*

Participer aux campagnes annuelles (la prochaine sera début 2024) permet d'assurer une meilleure réflexivité du secteur et une plus grande lisibilité de vos problématiques et actions.

[Je lis le rapport](#)

Découvrez notre nouvelle fonctionnalité :

Désormais, vous pouvez trouver plus rapidement et simplement un site de restauration ! Comment faire ?

- Utilisez le numéro de **SIRET** de l'établissement (celui d'une école, d'un établissement public ou privé de santé, d'un restaurant administratif...).
- Faites une recherche pour votre commune. En cliquant sur "filtres",

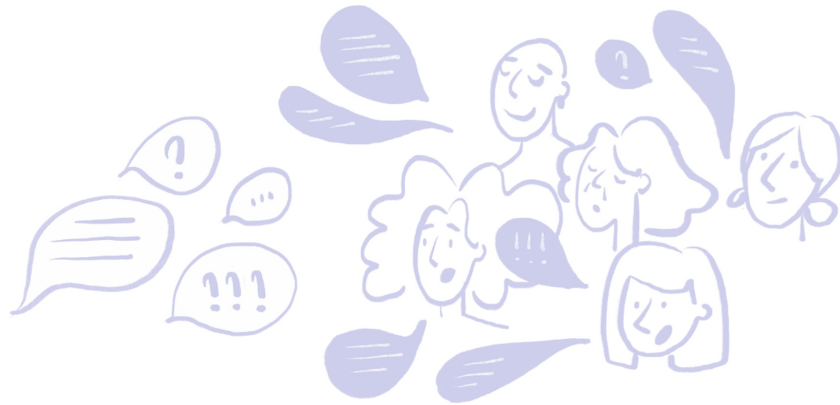
vous pouvoir saisir le nom d'une ville et faire apparaître tous les sites de restauration qui ont rendu accessible leurs données.

Je découvre la fonctionnalité

Participez à notre enquête de satisfaction :

Comme chaque année, **faites-nous connaître vos attentes en termes d'optimisation et de nouvelles fonctionnalités**. C'est avec vos retours que nous avons pu proposer une **nouvelle version de l'affiche, ajouter des critères pour mieux suivre les cantines publiées, simplifier l'outil de suivi des achats** avec de nouvelles options, ou que nous avons **ajouté des tutoriels directement accessibles en ligne**.

Nous travaillons sur une nouvelle version du parcours avec pour objectif d'améliorer radicalement votre expérience sur ma cantine. Plus dynamique, la nouvelle version de ma cantine vous permettra d'avoir accès à de nouveaux outils, à des ressources personnalisées et de suivre plus directement votre engagement vers une alimentation durable et de qualité.



Je participe à l'enquête

Quelques ressources utiles :



Ressource Fedelis

Comment favoriser ses approvisionnements en Label Rouge / IGP ? Patrick Offertelli, directeur du SIRCO de Saint-Jean-de-Braye, partage conseils et pratiques pour intégrer des produits Label Rouge et IGP dans ses approvisionnements et les proposer à ses convives.

Communiquer avec vos convives en restau'co !

Petit guide illustré pour une communication efficace avec

ses convives (RIA de Lyon et DRAAF AURA). Cliquez sur l'image pour avoir accès à la ressource.



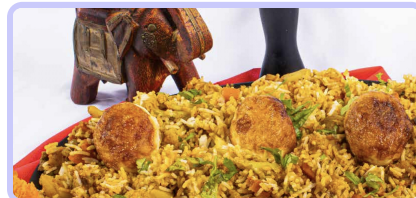
Vos recettes végétariennes :



Kebab aux aïgillettes

Une recette appétissante, durable, qui ne manquera pas de satisfaire vos convives tout en les invitant à la consommation de protéines végétales.

Toutes les fiches recettes d'**Assiettes Végétales** sont disponibles [ici](#). D'autres arrivent prochainement.



Riz cantonnais au tofu

Préparez facilement cette recette délicieuse grâce à la fiche technique (p.18) élaborée par les **lycées de la Réunion**.

Toutes leurs recettes [ici](#).

Découvrez nos derniers résultats !



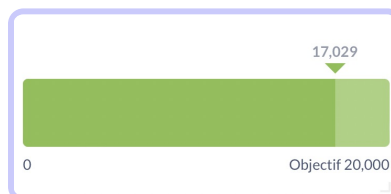
Presque 10 000 diagnostics réalisés sur la plateforme. Faites le vôtre pour 2022 !

C'est le nombre de cantines qui ont rempli le formulaire disponible sur notre plateforme, toutes années confondues.

Parmi ces 9740 diagnostics, 6652 **ont été réalisés pour 2022**. Les diagnostics peuvent être sur la mesure appro' ou sur les autres axes de la loi EGAlim.

Vous pouvez réaliser un diagnostic **en dehors des campagnes de remontées de données**. Cela vous permet **d'objectiver vos efforts** et de vous positionner pour les prochaines années.

[Je fais mon diagnostic pour 2022](#)



Plus de 17 000 cantines ont publié leurs données. Rejoignez-les !

Publier ses données, c'est répondre aux objectifs de la loi EGAlim en matière d'information aux convives, et également **un apport formidable pour vous et les bénéficiaires de votre service**. Chaque cantine publiée est utile aux autres et permet une meilleure information aux convives 🍷!

Parmi ces cantines, certaines attendent leur gestionnaire. **Votre établissement est déjà sur notre plateforme ? [Revendiquez-le](#) et [réalisez votre diagnostic 2022](#).**

[Je cherche une cantine](#)

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