



Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

Accompagne la transition alimentaire
de la restauration collective

Infolettre #13 – Décembre 2022

Découvrez le score EGAlim des établissements sur votre territoire inter-communal !

Depuis quelques mois, il est possible d'avoir une vision, sur un territoire département ou régional, du nombre d'établissements référencés sur ma cantine, et connaître, de manière agrégée, leur engagement EGAlim.

De nombreuses personnes nous ont remonté le besoin d'un filtrage plus précis, au niveau intercommunal. Cette demande émane des personnes ayant des responsabilités au niveau des intercommunalités, mais aussi des personnes porteuses des PAT (projet alimentaire territoriaux). Depuis quelques semaines, vous pouvez **filtrer par EPCI**.

Vous souhaitez avoir un aperçu de l'engagement EGAlim dans un territoire très circonscrit ? C'est possible en quelques étapes :

rendez-vous sur [ce lien](#) ;

☞ sélectionnez la communauté d'agglomération, de communes, la métropole, l'EPCI que vous cherchez ;

Vous avez désormais accès aux résultats sur votre territoire ou celui qui vous intéresse !

Vous avez des remarques supplémentaires sur la fonctionnalité, ou des questions sur les données affichées ? Vous pouvez consulter cette page pour en savoir plus ou nous écrire à l'adresse suivante : contact@egalim.beta.gouv.fr.



Les obligations au premier janvier 2023 :

À partir du 1er janvier 2023, **les restaurants collectifs de l'État, les établissements publics et les entreprises publiques nationales** doivent proposer **une option végétarienne quotidienne**, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus. Pour ces restaurants collectifs, le périmètre est défini par les secteurs suivants :

- les **universités ou enseignements supérieurs publics, administration (RA ou RIA), établissements pénitenciers, restaurants des armées** ;
- les **établissements publics placés sous la tutelle de l'État**, comme par exemple des **agences, instituts et centres nationaux** (OFB, ANSES, IGNF, INRAE, ...), des **établissements publics de santé*** (CHR/CHU, CHN, CH, HL, CHS...) ou des **établissements publics nationaux** (ASP, CdC, CNRS, ...) ;
- les **entreprises publiques** : établissements publics industriels et commerciaux, sociétés commerciales (détenion majoritaire du capital par l'État).

**La restauration des patients bénéficiant d'un régime alimentaire particulier en raison de besoins nutritionnels spécifiques n'est pas considérée comme à choix multiple, et n'est pas concernée par l'obligation.*

Les actualités "ma cantine" pour la rentrée :



Un nouveau webinaire sur l'expérimentation d'une solution de réservation des repas, le 17 janvier 2023 15h :

Ce webinaire a pour objectif de vous présenter l'expérimentation, ses modalités, ses attentes mais aussi son calendrier. Lors du webinaire, il est prévu de faire témoigner différents inscrits à l'expérimentation (participation au dispositif expérimental, mise en place de l'expérimentation, solution de réservation mise en place, organisation, ...).

[Je m'inscris](#)

.... De nouveaux webinaires seront bientôt mis en ligne pour continuer à vous accompagner en 2023 !

Un nouvel appel à projet est ouvert !

Dans le cadre du PNA (Plan National pour l'Alimentation), un appel à projets national est lancé chaque année depuis 2014 à l'initiative du ministère en charge de l'alimentation pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA. Les projets accompagnés actionnent les deux leviers essentiels **pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable** : la **restauration collective** et les **projets alimentaires territoriaux** (PAT).

Cette édition pour une enveloppe globale de 3 millions d'euros

ciblera deux types de projets :

- **l'émergence de nouveaux PAT ;**
- Des **projets structurants d'envergure régionale ou infrarégionale visant à accompagner de façon collective les PAT**, et à investir les **différents axes du PNAN** (Programme Nationale de l'Alimentation et de la Nutrition).

Vous souhaitez déposer une candidature ? C'est déjà possible !

Clôture des candidatures : 9 janvier 2023

Annonce publique des résultats : printemps 2023

[En savoir plus](#)

Les autres actualités autour de la loi EGAlim



Dans le cadre du dernier AAP du PNA, l'association FedeLIS a déposé un projet visant à « favoriser le développement des approvisionnements des Labels Rouges et IGP dans le secteur de la restauration collective publique ». Elle a réalisé dans ce cadre une série de fiches thématiques mettant en valeur les atouts et les bénéfices des produits sous SIQO par grandes familles de produits (viandes, charcuteries, oeufs et ovoproduits, produits laitiers, fruits et légumes

[Toutes les informations sont ici](#)

Dans le cadre de « **France 2030** », lancement d'un AMI "**Emballages et contenants alimentaires et politiques de durabilité : nouvelles contraintes d'alimentarité et impacts sur la nutrition et la santé** ». L'un des objectifs de la stratégie consiste au soutien des axes de recherche fondamentale et appliquée qui permettront d'identifier et de lever les verrous dans la conception et le développement d'emballages dont l'alimentarité sera garantie. **En savoir plus.**



[Je candidate avant le 31 janvier 2023 11h !](#)



**MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA RELANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Nouvelle **circulaire relative à la prise en compte de l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés publics de restauration collective**. Pour travailler sur la mise en œuvre opérationnelle de cette circulaire, le groupe de travail économique du Conseil national de la restauration collective a produit un **référentiel d'indices de prix**, accessible sur « ma cantine » et sur un guide de bonnes pratiques en cours de finalisation.

[Je veux en savoir plus](#)

Vos recettes végétariennes :



Kitchery de légume

Découvrez cette recette ayurvédique, facile à préparer et proposé par l'association **Assiettes végétales**. Riche en légumes et en couleur, c'est le plat parfait pour illuminer les assiettes de toutes vos convives !

Toutes leurs recettes [ici](#).

[Je découvre leur recette !](#)



Boules de picoulat aux lentilles

Une recette hivernale (p.14), facile à faire et à dresser, proposée par la Région **Hauts-de-France**. D'autres recettes sont disponibles sur notre espace dédié.

[Je consulte la fiche technique !](#)

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

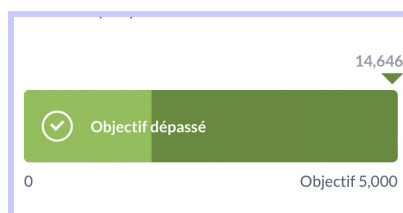
Découvrez nos derniers résultats !



Presque 6000 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.

[Je commence mon diagnostic 2022](#)



Presque 14 000 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 🐱 !

[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

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

[Se désinscrire](#)

© 2020 beta.gouv.fr