



Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

Accompagne la transition alimentaire
de la restauration collective

Infolettre #18 — Juin 2023 ☀

La campagne de remontée de données se terminera le 30 juin 2022

En participant à cette campagne, vous permettez une meilleure connaissance de la restauration collective, de ses contours et enjeux.

Vous pouvez faire votre déclaration en [4 étapes](#) (*profitez-en pour vérifier et mettre vos données à jour*) :

[Inscrivez-vous](#) ou connectez-vous sur la plateforme :

Ajoutez votre ou vos restaurants (*si cela n'a pas été fait*) ;

🔗 Remplissez votre **diagnostic de l'année 2022**;

Validez et télédéclarez vos données.

Un [tutoriel vidéo](#) est en ligne pour vous aider, vous pouvez consulter [notre guide](#) en ligne ou enfin vous inscrire à un de nos [webinaires](#). En cas de question, écrivez à cette adresse : **support-egalim@beta.gouv.fr**.



Nous cherchons des beta-testeuses :

Pour fluidifier l'expérience utilisatriceurice sur ma cantine, nous avons conçu de nouvelles maquettes (des représentations du nouveau site) : venez les découvrir, et commentez-les avec nous ! Partagez votre avis et vos besoins, et contribuez à la création du nouveau parcours. L'objectif est de **travailler ensemble sur l'avenir plutôt que sur l'existant.**

Comment participer aux tests ?

Je prends RDV sur un des créneaux disponibles en cliquant sur l'image ou le bouton ci-dessous. *S'il n'y a plus de créneaux disponibles, connectez-vous un plus tard, de nouveaux RDV pourraient apparaître, ou quelqu'un se désister.*

Que se passe-t-il ensuite ?

Vous rencontrerez Greta et Arthur pour un échange d'environ **une**

heure max' pendant lequel vous pourrez réagir aux éléments qui vous sont présentés.

WANTED : TESTEURS

ma cantine

L'équipe ma-cantine (notamment Greta et Arthur) est à la recherche de vos avis, retours, remarques, sur la nouvelle version de la plateforme ma cantine.

1 heure max de visio pour :

- **découvrir** les maquettes de la prochaine version de ma cantine, et **réagir** à celles-ci.
- **identifier** avec vous les étapes du parcours qui restent encore être améliorées, et les ressources, les fonctionnalités à mettre en valeur, etc.
- **écouter** vos remarques et besoins

The graphic features a woman in a blue shirt sitting at a laptop on the left, and a woman in a red shirt holding papers on the right. A central white box contains the text and a list of tasks.

Je prends RDV avec Greta et Arthur

Les rencontres "ma cantine" :



Salon Restau-Co

Nous continuons notre tour des salons professionnels du secteur de la restauration collective : venez nous retrouver le **21 juin 2023, à Paris, Porte de Versailles**.

Comme en 2021, nous aurons un stand dédié, et une partie de l'équipe de ma cantine et de la DGAI (Direction Générale de l'Alimentation) pourra vous aider à finaliser votre déclaration, répondre à vos questions avant la fin de la campagne.

C'est aussi l'occasion de vous rencontrer lors d'un moments de convivialité.

Je m'inscris



Lancement du réseau PAT Occitanie à Narbonne 8 juin 2023

Une présentation de ma cantine aura lieu le **8 juin 2023** lors de la journée de lancement du réseau PAT Occitanie. L'occasion de découvrir nos outils et documents techniques pour accompagner les gestionnaires, et lancer vos actions restau'co.

En savoir plus sur les PAT



Booster ses approvisionnements en bio en restauration collective 30 juin 2023 à 14H00

Vous souhaitez augmenter la part de vos achats en bio ? Venez assister à ce webinaire pratique qui présentera les dispositifs d'accompagnement existants sur le territoire. Nous reviendrons sur une solution d'appro pour booster votre bio.

Je m'inscris

D'ici à **fin juin** deux webinaires autour des établissements sanitaires, et médico-sociaux seront organisés. Nous vous tiendrons informés.

📍 Focus DROM : approvisionnements et saisonnalités des produits.

Tous les territoires français sont concernés par la loi EGAlim. Pour autant, les possibilités d'approvisionnements ne sont pas les mêmes suivant les régions et départements. Cela représente un vrai enjeu au niveau des DROM : le bio y est peu implanté, et la saisonnalité des produits n'est pas la même.

Retrouvez les spécificités pour Départements et Régions d'Outre-Mer [ici](#), et quelques guides sur la plateforme dont :



La saisonnalité en Guyanne

Retrouvez le calendrier des fruits et légumes de saison [ici](#).

En version [odt](#).



La saisonnalité en Martinique

Le calendrier des fruits et légumes de saison, en Martinique [ici](#), avec des indications sur leur qualité nutritionnelle.



Les recettes végé' de La Réunion

En plus des recettes végé' partagées par les [écoles et lycées](#) de l'île, consultez [ici](#) le calendrier des fruits et légumes de saison.

Découvrez nos nouvelles publications :

L'usage des réseaux sociaux en restauration collective.

La communication auprès des convives sur les réseaux sociaux - Témoignage de Stéphane COLIN, responsable restauration au lycée professionnel Jean Durroux en Ariège (09).

[Découvrez le témoignage](#)



Vos recettes végétariennes :



Galette de haricots rouge

Idéales pour rappeler l'été et ses barbecues, et faciles à préparer ces galettes végétales se marient parfaitement avec tous types d'accompagnements.

Toutes les fiches recettes d'**Assiettes Végétales** sont



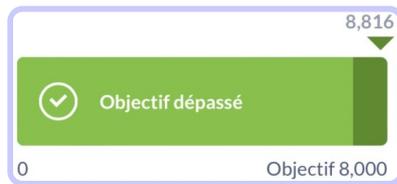
Riz cantonais au tofu

Préparez facilement cette recette délicieuse grâce à la fiche technique (p.6) élaborée par les **lycées de la Réunion**.

Toutes leurs recettes [ici](#).

Nous finalisons une **communication spéciale** dédiée aux ressources produites et

Découvrez nos derniers résultats !



Presque 9000 diagnostics . Faites le vôtre pour 2022 !

C'est le nombre de cantines qui ont rempli le formulaire disponible sur notre plateforme, toute année confondue.

Parmi ces 7237 diagnostics, **5415 ont été réalisés pour 2022**. Les diagnostics peuvent être sur la mesure appro' ou sur les autres axes de la loi EGAlim.

Réalisez votre déclaration avant le 15 mai 2023 avec nos outils en ligne.

[Je fais mon diagnostic et le télédeclare pour 2022](#)



Presque 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