



*Liberté
Égalité
Fraternité*

ma cantine

Accompagne la transition alimentaire
de la restauration collective

Les actus de septembre 2023

Une nouvelle fonctionnalité vient d'être déployée

Depuis quelques jours, notre catalogue d'acteurs est en ligne !

Vous pouvez d'ores et déjà y (re)trouver des structures, des organismes, prêts à vous accompagner dans la mise en oeuvre d'une ou de plusieurs mesures EGAlim. L'objectif de ce service ? Cibler pour vous des partenaires et ressources pour vous aider sur :

- L'amélioration de votre part de produits bio et durables ;
- Le suivi de vos approvisionnements ;
- L'aide au diagnostic de votre gaspillage alimentaire et sa réduction ;
- Le don aux associations ;
- La diversification des sources de protéines et faire des menus équilibrés ;
- La substitution des contenants plastiques ;
- La formation (professionnels) de vos équipes
- La mise en relation avec d'autres acteurs (PAT, etc.)
- L'obtention d'aide financière et/ou matérielle (en construction).

Notre catalogue n'est pas exhaustif, et va se compléter au fur et à mesure que les acteurs se référenceront sur la plateforme. **Ce catalogue est basé sur un auto-référencement des acteurs qui partagent nos valeurs et nos engagements en ayant signé la charte disponible sur [la page dédiée](#).**

→ Ce **service est en expérimentation pour les six prochains mois. Votre retour sur son utilité sera précieux !**

Découvrir la liste des partenaires

Ouverture des données de "ma cantine" sur data.gouv

Notre mission chez ma-cantine : **vous aider et accroître la transparence dans le secteur de la restauration collective.** C'est pourquoi nous jouons le jeu de l'Open Data (ouverture des données).

Les données ouvertes (open data) sont des données en accès libre et gratuit et facilement réutilisables par toutes et tous.

L'ouverture et la diffusion de jeux de données est **une obligation légale pour les administrations qui produisent ou reçoivent des informations** notamment lorsqu'elles présentent « *un intérêt économique, social, sanitaire ou environnemental* » (article 6 de la loi n° 2016-1321 pour une République numérique).

Les données ouvertes par les administrations peuvent être réutilisées par le secteur privé ou d'autres services publics et même aboutir à des collaborations entre équipes : cette ouverture contribue à **améliorer la mise en œuvre des missions de service public** et permet de renforcer collectivement la qualité des données publiées.

Ce jeu de données reprend un certain nombre de champs déjà publiés dans [le registre national des cantines](#).

Il apporte en plus une partie des informations transmises dans les campagnes annuelles de télédéclarations, notamment les % en bio et % EGAlim (hors bio) disponibles [ici](#).

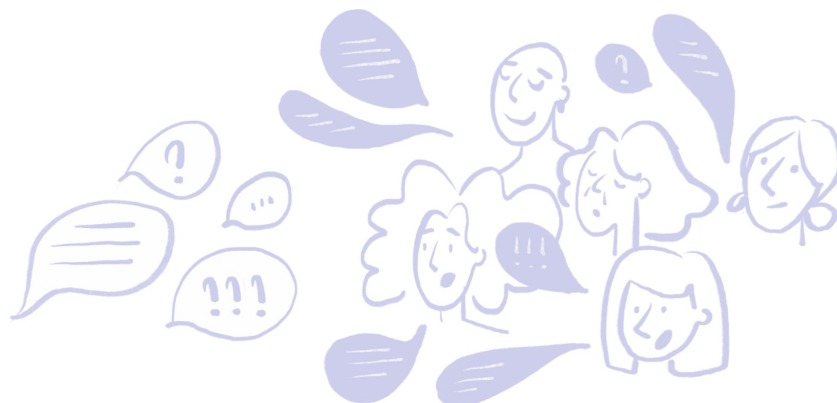
L'occasion de savoir où se positionner !

Je consulte les données

Participez à notre enquête de satisfaction :

Il vous reste jusqu'au 30 septembre pour répondre à notre enquête !

Faites-nous connaître vos attentes en termes d'optimisation et de nouvelles fonctionnalités. Nous travaillons sur une nouvelle version du site avec pour objectif d'améliorer considérablement 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

Les événements restauration collective de la rentrée :

Les Toqués de Qualités

Les Label Rouge et IGP mettent au défi la restauration collective.

Envoyez la fiche technique, un descriptif et des photos d'un plat principal dont vous avez le secret. Il doit être composé d'au moins un produit Label Rouge et/ou IGP. Son coût matière doit être de max 2 euros par

Défi restauration collective !



assiette. **À gagner des Ateliers de cuisine 3 étoiles à l'école Alain Ducasse !**

[En savoir plus](#)

Ehpads d'Île-de-France, répondez à cet appel :

Cantines Responsables porte un projet visant à **construire des outils pour accompagner les EHPAD dans la mise en place des dispositions de la loi EGAlim.**

Afin de dresser **un état des lieux** et **identifier difficultés et Bonnes Pratiques** de mise œuvre d'EGALIM, l'association vous invite à **répondre au [questionnaire en ligne ici](#)** avant le 10 octobre 2023.



Trophée de la commande publique équitable :

Dans la foulée de son lancement officiel le 25 mai 2023, **Fairtile** lance sa **première édition** des Trophées de la commande publique équitable. Ils seront remis le 21 novembre 2023 à l'occasion du Salon des Maires.

Comment participer ? Cela ne vous prendra que quelques minutes ! Il vous suffit de **répondre à quelques questions et de joindre les pièces pertinentes avant le 31 octobre 2023 minuit !**

[En savoir plus](#)



De nouvelles publications sur notre blog :



Pour plus de bio :

Des structures d'accompagnement proposent des dispositifs, fournissent de l'information et des outils pour accompagner les gestionnaires de restauration collective et les élus et **augmenter la part de bio dans les assiettes.**

[Découvrez-les !](#)

Le fonctionnement

d'une caisse des écoles :

Quels sont les engagements de la Ville de Paris, et du 11e arrondissement ? Lisez le témoignage de Paul LEGRAND, directeur de la Caisse des écoles du 11e.



En savoir plus

Nos webinaires à venir :

NOS WEBINAIRES EN OCTOBRE

Mardi 10 Loi EGAlim et TD 2024 - 14h
Connaître les actualités réglementaires et se préparer pour la télédéclaration 2024

Jeudi 26 Fonctionnalités - 14h
Se familiariser à la plateforme et connaître ses fonctionnalités

Je m'inscris pour le 10 octobre

Je m'inscris pour le 26 octobre

Vos recettes végétariennes :



Bourguignon de champignons

Une recette traditionnelle, mais revisitée pour satisfaire toutes vos convives. Ce plat durable est un incontournable alors même que l'automne se profile.

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



Flammekueche aux brèdes

Préparez facilement cette recette délicieuse grâce à la fiche technique (p.24) 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 et 2023 !

C'est le nombre de cantines qui ont rempli le formulaire disponible sur notre plateforme, pour faire un point sur leur situation vis-à-vis de la loi.

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 officielles de remontées des données d'achat**. Cela vous permet **d'objectiver vos efforts** et de communiquer avec vos convives et vos pairs..

[Je fais mon diagnostic](#)



Plus de 17 000 cantines sont publiées sur la plateforme Rejoignez-les !

Publier les données issues de son diagnostic, 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 les cantines, certaines attendent encore 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