

ma cantine



Infolettre #8 — mai 2022

Quoi de neuf sur ma cantine ?

Découvrez l'expérimentation de réservation des repas

Portant application de la loi Climat et Résilience, le décret du 4 avril 2022 fixe le cadre de mise en œuvre d'une expérimentation de solutions de réservation en restauration collective. L'objectif est d'évaluer les effets de l'instauration d'une solution de réservation de repas sur le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective.

L'intérêt d'une telle expérimentation est triple : mesure les effets de ces solutions numériques sur **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, sur **la fréquentation** dans votre cantine, sur **la satisfaction des convives**.

Vous avez désormais la possibilité de **vous déclarer comme volontaires** via « ma cantine » ! Rien n'est plus simple : vous n'avez pas de compte sur ma cantine ? Créez en un lien vers tutoriel. Vous avez un compte ? Inscrivez-vous en **cochant la case correspondante dans votre autodiagnostic à la mesure « lutte contre le gaspillage alimentaire »**. Vous pouvez vous engager pour une période de **six mois, jusqu'au 1er juillet 2023** que vous ayez déjà ou pas une solution de réservation. En participant, vous aurez à réaliser différentes mesures à T0, 3 mois et 5 mois, sur un ensemble de 20 repas.

En cliquant le GIF ci-dessous, vous trouverez toutes les informations sur le sujet, et la documentation mise en place par le Ministère .





Les défis de ma cantine

Les webinaires mensuels continuent !

La prochaine rencontre aura lieu **le 31 mai 2022 à 14h**. Ce temps de présentation et d'échange sera l'occasion de mettre en lumière les thèmes et défis propres aux **EPLÉ (collèges et lycées publics)**. Inscrivez-vous [ici](#) !

Vous pouvez également **revoir le précédent**, à l'attention des **hôpitaux**, en cliquant ci-dessous !

[Revoir le webinaire](#)

Vous pouvez retrouver le replay des trois précédents webinaires, ainsi que les documents partagés lors des différentes interventions directement sur ma cantine, onglet [documentation](#).

Vos recettes végétariennes.

Vous êtes nombreux.ses à aimer notre **rubrique des recettes**, et à chercher des **recettes végétariennes qui fonctionnent** (auprès des enfants notamment). Certain.e.s d'entre-vous nous ont partagés des ressources avec quelques recettes que nous aimerions vous proposer !



Le délicieux parmentier de butternut et champignon !

Un classique revisité pour tous les publics ! Découvrez ci-dessous la recette du hachi végé proposée par **Assiette Végétale**. Toutes leurs recettes [ici](#).

[Découvrez leur recette !](#)



Fromage frais et tomates farcies aux haricots blancs !

Une recette végétale fournie par la région Haut-de France ! La région valorise son territoire au travers de recettes riches en saveurs.

[Consultez leur livret de recettes !](#)

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

Campagne d'information et de création de compte sur ma cantine ! ☐☐

Le 11 mai dernier, une campagne importante a été lancée auprès des communes de France. Nous avons reçu beaucoup de messages et de questions, et plus de 300 de ces communes ont rejoint la communauté d'utilisateurs de ma cantine.

C'est pourquoi nous avons décidé d'organiser une **série de**

webinaires hebdomadaires afin de vous aider à créer un compte et une cantine sur notre plateforme, tout en répondant à vos questions.

Dans l'optique de rendre ces moments accessibles au plus grand nombre, nous proposons plusieurs rendez-vous et vous pouvez vous inscrire à la date qui vous convient parmi celles proposées sur le site de ma cantine :

- **Le mercredi 8 juin à 14h00 ;**
- **Le vendredi 10 juin à 12h00 ;**
- **Le jeudi 23 juin à 14H00 ;**

Notre premier webinaire au lieu le 1 juin à 11H00, inscrivez-vous en cliquant sur le bouton ci-dessous :

S'inscrire au webinaire du 1 juin 2022



Plan « petite cantine »

Ce dispositif de soutien à destination des plus petites communes a été mis en place pour les aider à déployer les objectifs de la loi EGAlim dans les cantines des écoles primaires. **Cette mesure est ouverte jusqu'au 30 juin 2022.**

En cas de difficulté, une assistance pour le montage des dossiers est ouverte du lundi au vendredi de 13h30 à 17h au **0 809 540 660** (service gratuit). Vous pouvez également contacter la Direction Régionale de l'ASP en charge de la région sur laquelle se situe votre commune. Plus de renseignements [ici](#).

Télécharger le formulaire

« Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable » — La librairie ADEME

D'autres livrables de cette étude seront disponibles bientôt sur le site de l'ADEME (fiches retours d'expérience, courtes vidéos de témoignage de 3 des et le replay du [webinaire du 6 mai présentant les résultats de l'étude](#)).

Pour mémoire : également disponible, la brochure ADEME : [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#) - La librairie ADEME (version en ligne mise à jour Loi Climat / version papier en ligne).

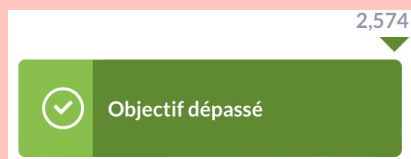
Retrouvez toute l'information au sujet des aides de l'ADEME concernant la mesure substitution des plastiques, comme [l'aide pour le réemploi, la réduction et la substitution des emballages plastiques à usage unique](#).



Découvrez nos derniers résultats !

Plus de **3000 utilisateurs** sont désormais inscrit.e.s sur notre plateforme. Nous recensons **plus de 4500 restaurants**. Combien d'entre eux ont obtenu un score EGAlim, et communiquent avec leurs convives ?

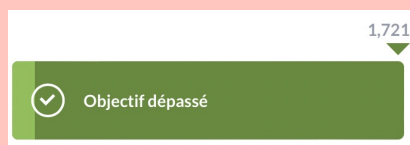
Toutes nos statistiques sont accessibles **ici** :



Plus de 2500 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. Pour votre engagement, merci

[Faites votre diagnostic](#)



1720 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.beta.gouv.fr/>
Une mission de la DINUM et de la
DGAL
20 avenue de Ségur
75007 Paris



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

[Se désinscrire](#)

© 2020 beta.gouv.fr