

ma cantine

Infolettre #2 ma-cantine - Juin 2021

Ma cantine fait peau neuve

Notre plateforme évolue très régulièrement ; si vous êtes curieux, nous vous invitons à souvent vous connecter afin de découvrir les dernières nouveautés ! et à vous inscrire. Nous sommes ouverts à toutes les suggestions qui pourront vous rendre la navigation plus agréable.

Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim

La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.



[Savoir où j'en suis des mesures](#)

L'équipe Ma cantine



Valérie Merle
Intrapreneuse DGAL
Référente Nationale Restauration
Collective Ouest / Egalim
valerie.merle@agriculture.gouv.fr



Helen Root
Développeuse web
helen.root@beta.gouv.fr



André Gauthier
Chargé déploiement
andre.gauthier@beta.gouv.fr



Jennifer Stéphan
Responsable produit
jennifer.stephan@beta.gouv.fr



Forster Groux
Développeur web
forster.groux@beta.gouv.fr



Alejandro M Guillén
Développeur web
alejandro.mantecon-guillen@beta.gouv.fr

IELS CONTRIBUENT



Alice Rouvellou
Chargée de déploiement
alice.rouvellou@beta.gouv.fr



Ishan Bhojwani
Co-animateur de beta.gouv.fr
Référént du ministère de l'agriculture
à la DINUM
ishan@beta.gouv.fr



Stephane Langlois
Responsable produit senior
stephane.langlois@beta.gouv.fr

Actualité ma cantine : campagne pour les Restaurants Inter-Administratifs (RIA).

L'objectif de **50% d'approvisionnement en produits de qualité et durables**, dont au moins **20% de bio au 1er janvier 2022** est une des mesures phare de la loi EGAlim pour le secteur de la restauration collective. C'est également une des réformes prioritaires du Gouvernement qui a souhaité que ses restaurants soient, par souci d'exemplarité en avance de phase dans le cadre du projet Service Public Eco-responsable (SPE mesure 12).

La DGAFF –Direction générale de l'administration et de la fonction publique, la DITP - Direction de la Transformation Publique, la DGAL - Direction Générale de l'Alimentation ont souhaité que les RIA (Restaurant inter-administratif) s'inscrivent dans une dynamique de diagnostic et de publication d'information notamment sur leurs parts de produits de qualité et

durable (dont bio) dans les repas servis. En lien avec l'équipe de ma-cantine.beta.gouv.fr., plus de 30 restaurants ont répondu à l'initiative sur 84 RIA.

Espace blog et témoignages

Avant que vous ne découvriez nos articles, toute l'équipe adresse un grand merci à ceux qui ont accepté de témoigner. Si vous souhaitez partager vos expériences avec nous et l'ensemble des lecteurs, vous pouvez nous écrire ici : contact@egalim.beta.gouv.fr ! Si vous souhaitez également qu'une photo de votre restaurant apparaisse pour illustrer nos prochains témoignages, nous sommes preneurs !



Témoignage de la Cantine de Misson

Les propositions de Xavier PETIT-GASTALDI pour impliquer les élèves et l'équipe pédagogique vers plus de bio, moins de gaspillage, en les faisant participer activement.

[Lire l'article](#)



Le local et Egalim

Pourquoi le local n'entre-t-il pas dans l'article 24 de la loi Egalim ?

[Lire l'article](#)



La cuisine de Montpellier

Entretien avec Luc Lignon. Venez découvrir son projet "Ma Cantine autrement".

[Lire l'article](#)



Les recettes du chef ! ☺☺

Un des objectifs d'Egalim est la création d'un plan de diversification des sources de protéines et la mise en place de menus végétariens ! Cela concerne les cantines avec 200 couverts et plus, mais qui a dit qu'on ne pouvait pas vous partager nos petites recettes ? ☺ Ce mois-ci, **pâtes à la Bolognaise végétale** !

[Trouvez la recette](#)

Et nos anciens articles...



Labels et démarches de qualité

Indispensable si vous souhaitez connaître tous les labels rentrant dans les 50% de produits de qualité et durables.

[Lire l'article](#)

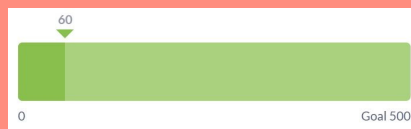


Foire aux questions

Obtenez ici un éclairage sur les questions les plus fréquemment posées.

[Lire l'article](#)

Un peu de chiffres ?

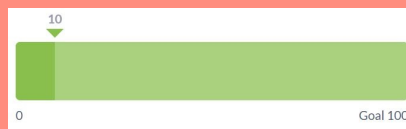


60, c'est le nombre de diagnostics

réalisés sur le site Ma cantine au moment où nous écrivons ces lignes ; c'est le nombre de cantines qui ont rempli le formulaire disponible sur notre site internet. Ce chiffre, parmi d'autres, nous permet d'évaluer l'utilisation de notre plateforme et l'engagement des restaurateurs dans le processus.

Et pour cela, merci

[Faîtes votre diagnostic](#)



10 cantines ont publié leurs données

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 mais aussi et surtout un apport formidable pour tous les utilisateurs. Chaque cantine publiée est un modèle pour un utilisateur qui chercherait à se positionner, à mieux se connaître 🍷 !

[Découvrez nos cantines](#)

Merci de nous avoir lus et à très bientôt !

L'équipe Ma Cantine

Vous avez des remarques, suggestions, 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