



Newsletter #2

Chères lectrices, chers lecteurs, nous voici arrivés à une nouvelle étape du projet Les cantines s'engagent. Depuis le 1er octobre, nous avons découvert, trié, comparé et, enfin, apprécié les 181 candidatures qui nous ont été transmises.

Elles nous ont donné un aperçu des besoins de chacun et du souhait fort d'engagement des établissements dans une démarche durable. Elles nous ont aussi questionné sur la situation actuelle en métropole et en dehors.

Certains se jugent durement, certains sont déjà très avancés, certains ont vu leurs organisations chamboulées suite aux dernières élections ou suite à la situation sanitaire, certains font face à des difficultés structurelles, d'autres à des difficultés humaines.

C'est pourquoi dans cette newsletter et les suivantes, outre les retours sur les démarches accompagnées, nous vous proposerons des outils et des liens pour vous aider à mener à bien vos démarches en autonomie.

L'AVANCEE DU PROJET



Le niveau d'avancement en matière de restauration durable, le soutien politique, l'engagement des équipes, la répartition géographique, la typologie des établissements, la typologie des restaurations : de nombreux paramètres ont été pris en compte pour pouvoir choisir 15 structures parmi l'ensemble des candidatures reçues.

1 mois n'aura pas été de trop pour proposer une pré-sélection, la présenter au comité de pilotage et, enfin, établir une liste de "lauréats".



Qui sont-ils ?

9 écoles primaires

1 collège

1 lycée hôtelier

2 collège-lycée

2 restaurants municipaux

4 cuisines centrales

4 internats

9 externats

11 en gestion en régie

4 en gestion concédée

8 cuisines sur site

6 offices satellite

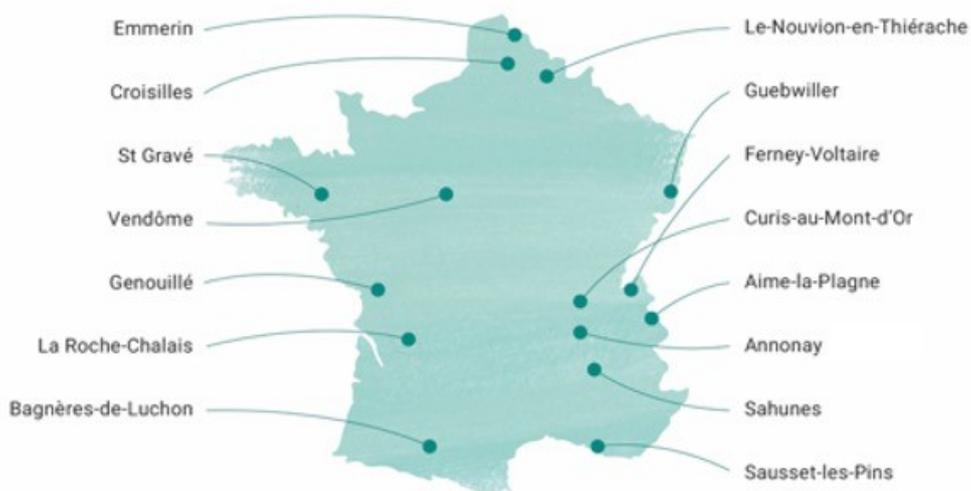
7 en milieu rural

3 en milieu rurbain

4 en milieu urbain



Où sont-ils situés ?



La prochaine étape qui les attend est la réalisation d'un diagnostic de leur situation au regard de la loi EGAlim et plus globalement en terme de durabilité :

- estimation du gaspillage alimentaire
- évaluation des taux d'approvisionnement en produits durables
- mise en place des repas végétariens
- identification des plastiques à supprimer
- niveau d'informations et de sensibilisation des convives
- niveau de formation des équipes



Depuis l'envoi de votre candidature, avez-vous mis en place des actions pour....

- réduire le gaspillage alimentaire
- limiter l'utilisation du plastique
- sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable
- vous approvisionner en produits de qualité et durables
- augmenter la fréquence et la variété des repas végétariens
- d'autres raisons
- Je n'en ai pas mis en oeuvre

Vote



Votre établissement n'a pas été retenu ? On ne vous oublie pas !



Vous serez régulièrement tenu informé des dispositifs d'aide disponibles et des appels à projet en cours.



Les directions régionales de l'ADEME ont reçu la liste des établissements de leur territoire ayant candidaté et prendront contact avec eux si des dispositifs d'aide peuvent d'ores et déjà leur être proposés.



LA BOÎTE A OUTILS



Je me lance pour accompagner ma cantine

pour agir en pratique



Plusieurs partenaires de l'ADEME ont proposé de faire bénéficier les 181 candidats d'un accès privilégié à leur outil pendant tout ou partie de la durée de la démarche :



Démarche d'engagement volontaire pour une alimentation durable proposée par Restau'co et la Fondation Nicolat Hulot pour la Nature et l'Homme, Mon Restau Responsable s'adresse à tous les restaurants collectifs. La démarche, gratuite, commence par un questionnaire d'auto-évaluation (à retrouver sur le [site](#)) puis est suivie d'une visite technique par un pair, la définition des pistes d'amélioration et une séance d'engagement avec les parties prenantes.

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez :

Mylène Bliard - *Coordinatrice Réseau Restau'co* - m.bliard@restauco.fr



Climat Cantines® est un outil et une méthode conçus par Eco2 Initiative, afin de réduire l'impact carbone des cantines scolaires. Résultat de l'accompagnement de 2 Caisses des Ecoles parisiennes, cet outil va être testé dans d'autres structures dans les prochains mois. Pour en savoir plus : <https://www.eco2initiative.com/climatcantines>

Si vous souhaitez candidater pour cette opération, contactez :

Simon Dely - *ECO2* - simon.dely@eco2initiative.com

Offre réservée aux structures issues de l'appel à candidatures :



Maïa est un outil issu d'un projet de recherche issu de 300 entretiens métiers, comprenant un outil de création de menus (Petit Chef) et un outil de gestion de la restauration collective (Grand Chef). Pour les structures issues de l'appel à candidature, il est proposé de tester gratuitement et sans engagement sur toute l'année scolaire 2020/2021, l'outil Grand Chef (payant à terme), tout en profitant d'un accompagnement par l'équipe de développement.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : <https://www.maia.bioaccompagnement-egalim>

Et toujours à votre disposition, régulièrement mis à jour, la boîte à outils « Alimentation durable et gaspillage » de l'ADEME : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

pour rester à la page



Inscrivez-vous à l'**e-communauté** "Restauration collective" conçue par le CNFPT pour toutes celles et tous ceux qui veulent s'informer et échanger sur la thématique avec d'autres acteurs du secteur.

Contact : <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>



Parcourez les nombreux guides pratiques mis à disposition par Un Plus Bio pour développer les approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique.

<https://www.unplusbio.org/>

pour se former





Du commerce équitable dans ma cantine !

La loi EGALIM demande d'introduire des produits issus du commerce équitable en restauration collective, mais comment faire ? Ce webinaire vous donne toutes les clés juridiques et pratiques pour réussir vos achats de produits issus du commerce équitable et pour le faire savoir.

LA SUITE DU PROGRAMME



Je suis la démarche et ...

- Je souhaite rester informé.e de l'avancée du projet
- Je souhaite recevoir les outils pour avancer en autonomie
- Je souhaite connaître les prochains événements sur les sujets EGalim



Je m'abonne à cette newsletter

Vous recevez ce mail car vous avez rejoint la newsletter du site Les Cantines S'Engagent.
[Se désinscrire](#) pour ne plus recevoir de mails de notre part.

sent by
infomaniak