

Justificatif pour télédéclaration 2023

Télédéclaration faite le vendredi 29 mars 2024 par FRÉBAULT Sébastien

Informations de mon établissement

- **Nom** : MAIRIE LA PLAINE SUR MER
- **SIRET** : 21440126700015
- **Mode de production** : Cantine qui produit les repas sur place
- **Code Insee** : 44126
- **Nombre de repas par jour** : 260
- **Nombre de repas par an** : 38000
- **Secteurs d'activité** : Restaurants administratifs des collectivités territoriales
- **Mode de gestion** : Directe
- **Type d'établissement** : Public

Vous avez choisi la télédéclaration simplifiée.

L'arrêté du 14 septembre 2022 rend obligatoire la saisie et la transmission des données d'achat de l'année n-1 à l'administration.

Pour l'année 2023, les données suivantes ont été télédéclarées le vendredi 29 mars 2024 via la plateforme numérique « ma cantine » :

- **Valeur totale en HT des achats alimentaires** : 80580,00 €
- **Valeur en HT des achats alimentaires en Bio** : 19946,00 €
- **Valeur en HT de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)** : 13507,00 €
- **Valeur en HT de mes autres achats EGAlim** : — €
- **Valeur en HT de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou leurs performances en matière environnementale** : — €

Viandes et volailles

- **Valeur totale en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées** : — €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées EGAlim** : — €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées provenance France** : — €

Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture

- **Valeur totale en HT des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture** : — €

- Valeur en HT des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture EGAlim : — €

Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

✗ Diagnostic sur le gaspillage manquant

✗ Ne pas réalisé des mesures contre le gaspillage alimentaire

✓ Actions de lutte contre le gaspillage :

- Pré-inscription des convives obligatoire
- Sensibilisation par affichage ou autre média
- Formation / information du personnel de restauration
- Réorganisation de la distribution des composantes du repas
- Choix des portions (grande faim, petite faim)
- Réutilisation des restes de préparation / surplus

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

✓ Plan de diversification en place

Ce plan comporte les actions suivantes :

- Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (visuellement attrayants)
- Agir sur les plats et les produits (diversification, gestion des quantités, recette traditionnelle, gout...)
- Agir sur la formation du personnel, la sensibilisation des convives, l'investissement dans de nouveaux équipements de cuisine...

✓ Fréquence hebdomadaire des menus végétariens : Une fois par semaine

✓ Type de menu végétarien : Un menu végétarien en plat unique, sans choix

✓ Le plat principal du menu végétarien est majoritairement à base de :

- De céréales et/ou les légumes secs (hors soja)
- D'œufs

Substitution des plastiques

✓ Contenants de cuisson en plastique remplacés

✓ Contenants de service en plastique remplacés

✓ Bouteilles en plastique remplacées

✓ Ustensils en plastique remplacés

Information des usagers et convives

✓ Communique sur le plan alimentaire

? Fréquence de cette communication : Inconnu

? L'information sur la qualité des approvisionnements se fait : Inconnu

✕ Ne communique pas sur les démarches qualité/durables/équitables

✕ Pas de lien vers le support de communication

En savoir plus de la loi EGAlim : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>