

# Justificatif pour télédéclaration 2023

Télédéclaration faite le jeudi 1 février 2024 par Jérôme TARTINVILLE

## Informations de mon établissement

- **Nom** : Commune de Saint-Germain-des-Prés
- **SIRET** : 21450279100012
- **Mode de production** : Cantine qui produit les repas sur place
- **Code Insee** : 45279
- **Nombre de repas par jour** : 135
- **Nombre de repas par an** : 19130
- **Secteurs d'activité** : Ecole primaire (maternelle et élémentaire)
- **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 jeudi 1 février 2024 via la plateforme numérique « ma cantine » :

- **Valeur totale en HT des achats alimentaires** : 37252,83 €
- **Valeur en HT des achats alimentaires en Bio** : 8506,57 €
- **Valeur en HT de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)** : 2176,79 €
- **Valeur en HT de mes autres achats EGAlim** : 5669,46 €
- **Valeur en HT de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou leurs performances en matière environnementale** : 5774,64 €

## Viandes et volailles

- **Valeur totale en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées** : 7507,96 €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées EGAlim** : 3940,71 €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées provenance France** : 5810,49 €

## 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** : 2860,15 €

- Valeur en HT des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture EGAlim : 2153,55 €

### **Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires**

- ✓ Diagnostic sur le gaspillage réalisé
- ✓ Plan d'action contre le gaspillage en place
- ✓ Actions de lutte contre le gaspillage :
  - Pré-inscription des convives obligatoire
  - Formation / information du personnel de restauration
  - Sensibilisation par affichage ou autre média
  - Choix des portions (grande faim, petite faim)
- ✗ Pas de mesures contre le gaspillage alimentaire

### **Diversification des sources de protéines et menus végétariens**

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

### **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 : Une fois par an
  - ✓ L'information sur la qualité des approvisionnements se fait :
    - Par affichage sur le lieu de restauration
  - ✓ Communique 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/>