

Matinik a tab


L'actualité de la restauration collective en Martinique




L'actu ma cantine

 Ouverture de la campagne de télédéclaration

 du 7 janvier au 31 mars 2025

 Complétez votre bilan sur vos données d'achat et les autres mesures EGAlim sur [ma cantine](#)

 L'arrêté du 14/09/2022 a rendu **obligatoire la transmission des données d'approvisionnement** pour la restauration collective privée et publique, en gestion directe ou concédée, de la crèche à l'EHPAD.

La restauration collective en Martinique

70 000 repas par jour

17 000 000 repas par an

97%

de la restauration collective inscrite sur [ma cantine](#) en 2025

25%

ont télédéclaré en 2024

“Le fait de télédéclarer nous permet de faire un point sur nos avancées sur nos achats de produits locaux, sur la qualité de nos repas végétariens et sur notre démarche en terme de transition écologique. Cela nous permet de nous comparer aux autres et aussi de voir nos évolutions d'année en année.”

“Ce n'est pas une contrainte dans la mesure où nous avons une collaboratrice qui, en plus de ces missions habituelles, se charge depuis 2022 de réaliser la télédéclaration. De plus, nous disposons d'un système de collecte de données en interne efficace.”

“La **télédéclaration** est un moyen de **faire connaître vos actions** en matière de restauration collective et une **manière d'organiser ou d'automatiser la collecte d'informations annuelles** sur votre structure.”



Boris PETRICIEN,
Directeur général de la SOGES
Cuisines centrales
livrant 8 500 repas/jour



Olivier GUITTEAUD,
Magasinier au LEGTA
de Croix-Rivail
Cuisine de production
assurant 125 repas/jour

“Depuis 2024, la télédéclaration nous a permis de faire le bilan sur notre fonctionnement. Cela valorise nos points forts comme les bandes de tri, la lutte contre le gaspillage alimentaire et les repas végétariens et nous incite à travailler sur nos points faibles. De plus, cela nous incite à accentuer nos partenaires locaux.”

“Ce n'est pas si contraignant car cela ne représente environ 3-4 heures de travail par mois en faisant les calculs nous-mêmes, notre logiciel n'étant pas compatible avec la plateforme.”

“La **télédéclaration** est un moyen pour **valoriser les démarches de l'établissement** et c'est une **obligation légale** à laquelle il faut tous répondre.”

Le label RUP :

un outil pour valoriser la production locale dans la restauration collective



Label commun aux Régions Ultra-Périphériques (RUP)

Objectif :

Faire connaître les produits agricoles de qualité provenant de ces régions

Exigible dans les marchés publics à condition de ne pas restreindre à une origine particulière

Produits concernés :

Tous les produits agricoles en l'état ou transformés, spécifiques aux RUP



Double exigence d'origine et de qualité :


- 1) Une **origine locale des produits primaires** et une **majorité de la matière première des produits transformés**
- 2) Des **critères de qualité** fixés dans des **cahiers des charges définis localement**

Retrouvez la liste des produits labellisés [ici](#)

En favorisant la **reconnaissance des produits RUP**, les lois EGAlim contribuent à valoriser la **qualité et la diversité des produits alimentaires**, tout en soutenant les **filières locales**.

Ressources

Lutte contre le gaspillage alimentaire

 La Loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) impose un **diagnostic de gaspillage** pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et **une obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

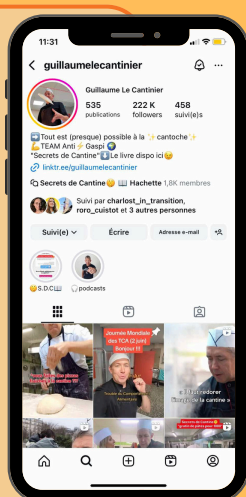
Actions Antigaspi sur ma cantine

Un grand nombre de fiches actions, de "petit pas" à "grand projet" permettant d'agir sur le gaspillage de la préparation des repas au retour assiette est disponible [ici](#).

 Moyen  Non servi
Soigner la présentation des produits présentés aux convives

Avec ses 200 000 abonnés, **Guillaume le cantinier** s'est donné comme mission de rendre plus accessible les astuces pour **éviter le gaspillage et équilibrer l'alimentation** à la cantine.

Vous pouvez retrouver ses vidéos et son livre *Secrets de Cantine* sur sa page Instagram.



Moyenne nationale du gaspillage alimentaire pour la restauration collective

100 g / couvert

Estimation du coût du gaspillage en restauration collective

1€ / couvert

Pour plus de données ADEME, cliquez [ici](#).

Idées de repas végétarien

Manger est un besoin essentiel qui répond à des dimensions sociales, culturelles et économiques, et nos habitudes alimentaires sont influencées par notre environnement.

La loi EGAlim impose un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires, mais son acceptation reste un défi en Martinique.

C'est pour cela que le LEGTA de Croix Rivail et Promotion Santé Martinique (ex IREPS Martinique) avec le soutien de l'ADEME et de la DAAF ont élaboré un **livret de recettes végétariennes** à destination de la **restauration collective** visant à **améliorer l'intégration des repas végétariens tout en valorisant les produits locaux dans une alimentation équilibrée et saine.**

Colombo de bananes jaunes aux pois chiches

Préparation des ingrédients

- Laver et éplucher les bananes plantain. Les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur environ. Réserver.
- Émincer les oignons, hacher l'ail, et couper les piments en petits morceaux. Émincer les épinards si frais (s'ils sont surgelés, les décongeler à l'avance).
- Égoutter les pois chiches, rincez-les et réservez.

Cuisson du Curry

- Dans une grande marmite ou casserole, chauffer l'huile. Faire revenir les oignons, l'ail, et les piments jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter les épices : Incorporer la poudre de gingembre et la pâte de Colombo. Faire sauter pendant 2-3 minutes pour libérer les arômes.
- Verser le lait de coco dans la marmite. Remuer bien pour mélanger les épices et obtenir une sauce homogène.
- Incorporer les pois chiches égouttés. Laissez mijoter à feu moyen pendant 10 minutes.
- Incorporer les rondelles de bananes plantain à la sauce. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bananes soient tendres.

Finition et service

- En fin de cuisson, ajouter les épinards et laisser cuire encore 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le jus de citron vert selon le goût.
- Incorporez le persil haché juste avant de servir pour ajouter une touche de fraîcheur



Bon appétit !

Cliquez [ici](#) pour avoir accès au livret complet de Promotion Santé et du LEGTA de Croix-Rivail



AGENDA



- 25/02** : Webinaire *ma cantine* sur la télédéclaration 2025. Inscrivez-vous [ici](#) pour participer à ce webinaire ou à d'autres webinaires thématiques.
- Juin** : Comité Territorial de l'ALIMENTATION (COTALIM)



Salomé MULLER - ADEME
salome.muller@ademe.fr



Charlotte PARAYRE - DAAF
charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr