



Justificatif pour télédéclaration 2024

Télédéclaration faite le vendredi 7 février 2025 par Regine LIOT

Informations de mon établissement

- **Nom** : COMMUNE D AUSSAC
- **SIRET** : 21160024200021
- **Mode de production** : Cantine qui produit les repas sur place
- **Code Insee** : 16024
- **Nombre de repas par jour** : 46
- **Nombre de repas par an** : 6484
- **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 2024, les données suivantes ont été télédéclarées le vendredi 7 février 2025 via la plateforme numérique « ma cantine » :

- **Valeur totale en HT des achats alimentaires** : 11961,64 €
- **Valeur en HT des achats alimentaires en Bio** : 1385,50 €
- **Valeur en HT de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)** : 1625,72 €
- **Valeur en HT de mes autres achats EGalim** : 2081,37 €
- **Valeur en HT de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou leurs performances en matière environnementale** : 232,88 €

Viandes et volailles

- **Valeur totale en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées** : 2546,84 €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées EGalim** : 1039,54 €
- **Valeur en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées provenance France** : 2546,84 €

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** : 1372,60 €

- Valeur en HT des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture EGalim : 725,70 €

Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

- ✓ Diagnostic sur le gaspillage réalisé
- ✓ Plan d'action contre le gaspillage en place
- ✓ Réalisé des mesures contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Actions de lutte contre le gaspillage :
 - 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)
 - Annonce à haute voix du résultat des pesées

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

Substitution des plastiques

- ✓ Contenants de cuisson en plastique remplacés
- ✓ Contenants de service en plastique remplacés
- ✓ Bouteilles en plastique remplacées
- ✓ Ustensils en plastique remplacées

Information des usagers et convives

- ✗ Ne communique pas 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
 - Par voie électronique

✓ Communiqué sur les démarches qualité/durables/équitables

✓ Lien vers le support de communication : <https://www.aussac-vadalle.fr/>

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