

"ma cantine", pour réussir la transition alimentaire dans les assiettes des petits et des grands



Quelques astuces prises en main de l'outil livestorm...



Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole



Vous pouvez cependant intervenir pour :

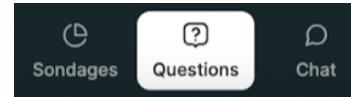
- 👉 vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...), faire vos remarques sur le **chat**
- 🧠 poser vos **questions** dans l'onglet dédié
- 👉 participer au(x) **sondage(s)** dans l'onglet dédié



Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques



Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay ainsi qu'au support et à la FAQ en fin de session





Service public dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la restauration collective, construit selon une méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs.

4 objectifs :



Comprendre

et décrypter les mesures des lois EGAlim et Climat



Accompagner

et outiller les gestionnaires et administrateurs



Communiquer

entre pairs et à ses convives pour valoriser ses actions



Collecter

les données afin d'évaluer la politique publique



Qui est concerné ? Qui peut s'inscrire sur la plateforme ?



Les **responsables légaux**
de services de restauration
collective public et privé



Les structures, personnes ayant eu
délégation pour le faire (ex :
Société de Restauration Collective,
traiteurs...)

Direction ou fonctions supports:

- Élu(e)s de collectivité
- Directrices d'établissement
- Gestionnaires administratifs
- Comptables

Restauration:

- Responsables Restauration
- Chef(fe)s et/ou cuisiniers
- Gestionnaires restaurant scolaire

NB : une cantine peut avoir plusieurs “gestionnaires” qui peuvent modifier différentes parties du “diagnostic” de la cantine

Un accompagnement personnalisé suivant les typologies de communes...

Pour les petites communes

Espace de gestion ▾ A propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Questions ? ▾

Accueil > Mes achats

Mes achats

Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !

+ Ajouter un produit Créez plusieurs achats depuis un fichier

Chercher par produit ou fournisseur Télécharger

Afficher les filtres

Date	Produit	Famille	Cantine	Prix HT
16 sept. 2022	boeuf haché	Viandes et volailles fraîches et surgelées	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	400,00 €
12 mai 2022	soupe	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
4 mai 2022	comme	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
12 juil. 2021	soupe	Fruits et légumes frais et surgelés	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	100,00 €

1-4 of 4 < >

Espace de gestion ▾ À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Questions ? ▾

Nos cantines



Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable
 Consulter [les statistiques de votre collectivité \(régions et départements\)](#)

Recherche par nom de l'établissement 

Filtres [Afficher les filtres](#)

Trier par Date de création ↑

1	2	3	...	2392	2393	2394	>
Cantine de Misson ¥ 50 par jour / Misson / Ecole primaire (maternelle et élémentaire)	Lycée professionnel agricole Félix Gaillard ¥ 280 par jour / Salles-de-Barbezieux / Secondaire lycée agricole						
En 2021 : 74 % bio 3 % de qualité et durables 	En 2020 : 3 % bio 						

Communiquez avec vos convives
(affiche à générer et page de publication)

Générez votre affiche
« information des convives »

Pour mettre à jour ces données, rendez-vous sur [mes.cantines](#).

Qualité des approvisionnements dans l'établissement ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE



Sur les 59 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

Approvisionnement 2021



Assurez le suivi de vos achats (en ligne ou par un tableau excel)

Un accompagnement personnalisé suivant les typologies de communes...

Pour les grandes communes ou structures (CA, CC,...) ?

Suivez l'évolution de vos établissements (via l'import massif ou en interfaçant le logiciel de gestion GPAO) du gestionnaire

Développement et APIs

Sur cette page vous pouvez gérer vos applications et consulter la documentation de notre API.

Vous pouvez aussi désactiver le mode développeur de votre compte .

Gérer mes applications

Enregistrez vos applications pour obtenir l'accès à l'API avec Oauth2

→

API

Consultez la documentation Swagger de notre API

→

Une application exemple est disponible en [open source](#) . L'application est basée sur Python/Flask et utilise les APIs ma cantine.

Consultez les données en temps réel sur le périmètre de votre collectivité

Espace de gestion ▾ À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Questions ? ▾

Découvrir les démarches chez vous

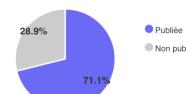
Région	Département
Toutes les régions	Tous les départements
EPCI	Secteur d'activité
Tous les EPCIs	Tous les secteurs

Afficher les statistiques

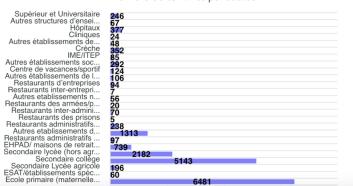
Les statistiques pour l'ensemble de la plateforme

Au total, nous avons 20191 cantines sur ce site.

14357 cantines ont publié leurs données (répertoriées dans [nos cantines](#)).



Nombre de cantines par secteur



 Un accompagnement personnalisé suivant les typologies de communes...

Et pour toutes et tous...

- Un site de démo où vous pouvez tester la plateforme et les fonctionnalités : <https://ma-cantine-demo.cleverapps.io>
- Des webinaires réguliers que vous pouvez partager à vos gestionnaires
- Une documentation mise à jour en continu sur les actualités réglementaires, les aides financières disponibles; les guides officiels pour les acheteurs
- (en cours) un catalogue des acteurs de la restauration pour trouver le partenaire adéquat dans le secteur de la restauration collective



Collecter des données en vue de l'établissement d'un bilan statistique - Campagne 2023 de remontée des données d'achat année civile 2022

La loi EGAlim a fixé un objectif ambitieux pour le contenu des assiettes dans les cantines :

au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio

Chaque année, un bilan de progression de cet objectif doit être réalisé et remis au Parlement, pour être rendu public. Aussi, il est nécessaire que chaque restaurant collectif visé par la disposition de cette loi, transmette les éléments qui permettront la réalisation de ce bilan statistique, anonymisé.

calendrier de la 2ième campagne :

13 février au 15 mai 2023

Comment participer ?

- **Créer un compte ;**
- **Remplir le diagnostic 2022**
- **Télédéclarez !**

← Mes cantines

 Manger bio

 Satellites

 Diagnostics

2022

2021

 Améliorer ma cantine

 Publication

 Gestionnaires

 Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Année
Manger bio 2022

Je renvoie les données concernant toutes les mesures EGAlim pour mes cantines satellites

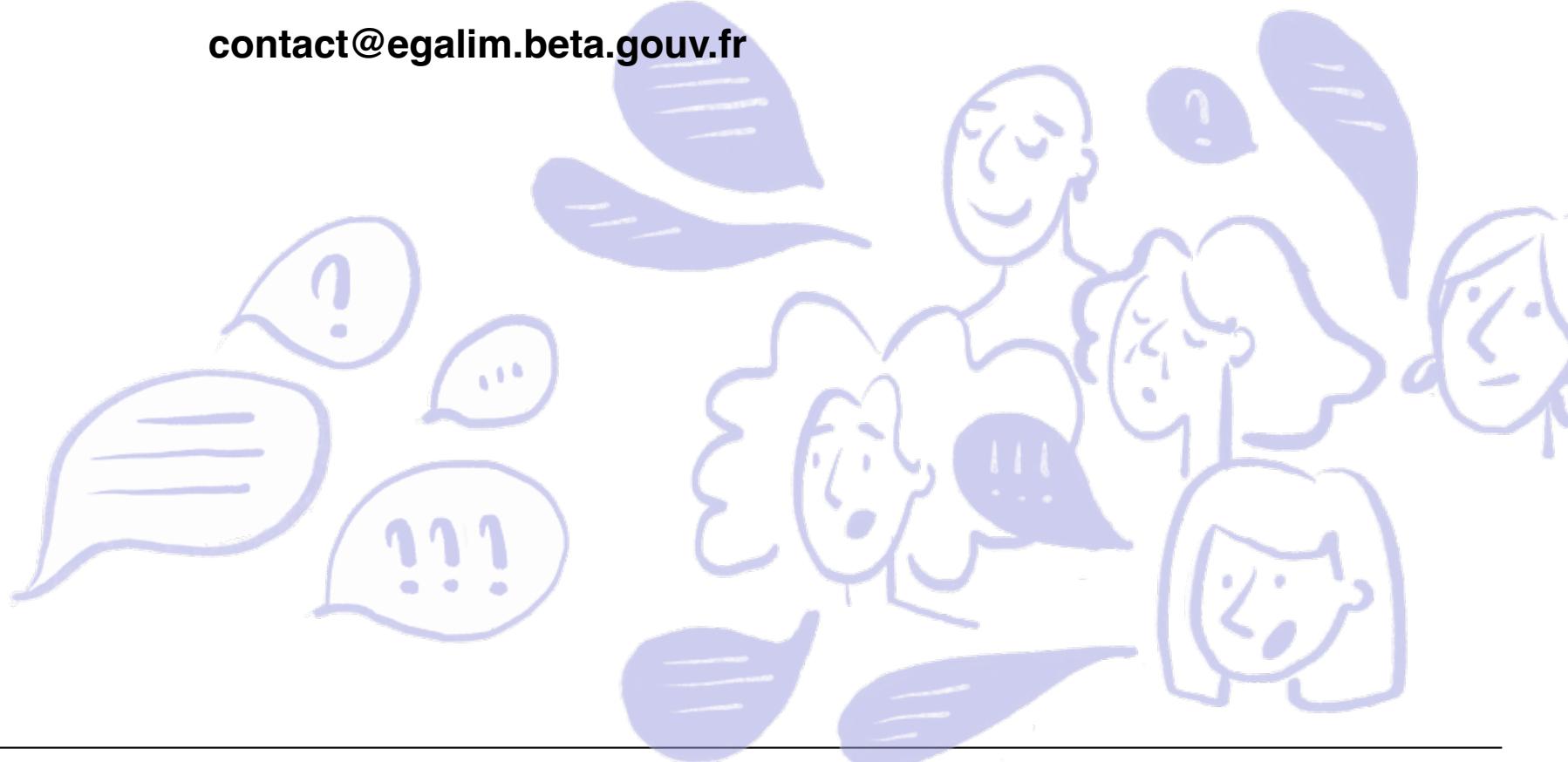
Je renvoie seulement les données d'approvisionnement pour mes cantines satellites

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	30 % bio, 22 % de qualité et durable
 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires	
 Diversification des sources de protéines et menus végétariens	
 Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution

Questions

contact@egalim.beta.gouv.fr



DÉMO

The image displays four screenshots of the 'ma cantine' app interface, showing different features:

- Top Left (Large Screen):** A landing page titled "Mieux manger de la crèche à l'EHPAD" featuring a cartoon chef character. It includes sections for meal planning and territorial monitoring.
- Bottom Left (Small Screen):** A meal planning section titled "Planifier ma cantine pour atteindre mes objectifs". It shows a user's current meal plan and allows them to add items like "Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes".
- Bottom Center (Medium Screen):** A section titled "Suivre l'évolution de mon territoire". It provides information on the location of establishments in the user's region or department.
- Bottom Right (Small Screen):** A performance metric section showing "33 % ont réalisé la mesure « qualité des produits »" and "35 % bio moyen". It also includes a "La mesure" section with various icons.