

Présentation de ma cantine

Engagement & intérêts

31/05/2022

S'engager :

S'engager : qui?

Collectivité territoriale

Établissement

Collectivité territoriale

Référent restauration collective

Établissement

Collectivité territoriale

Référent restauration collective

Établissement

Directeur d'établissement

Intendant / Gestionnaire

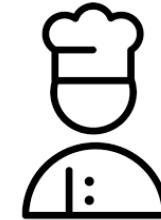
Chef de cuisine

S'engager : qui?

qui?

S'engager : pourquoi?

Transparence

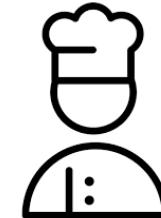


Cantine

Transparence



Convives



Cantine

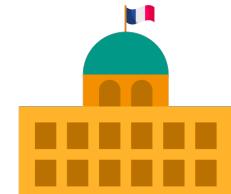
Transparence



Convives



Cantine



Parlement

qui?

S'engager : pourquoi?

qui?
pourquoi?
S'engager : quoi?

1

Diagnostic

Nouveau diagnostic

Cantine	Année
Cantine J	<input type="button" value="Année du diagnostic"/>

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	Incomplet	
 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires		
 Diversification des sources de protéines et menus végétariens		
 Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution	
 Information des usagers et convives		

1

Diagnostic



2

Télédéclaration

Nouveau diagnostic

Cantine	Année
Cantine J	<input type="button" value="Année du diagnostic"/>

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	Incomplet
 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires	
 Diversification des sources de protéines et menus végétariens	
 Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution
 Information des usagers et convives	



Télédéclarer mon diagnostic

L'intérêt de ma cantine :

L'intérêt de ma cantine : m'informer

1

Mesures phares

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[Qualité des produits](#) [Gaspillage alimentaire](#) [Diversification des menus](#) [Interdiction du plastique](#) [Information des convives](#)

Entrée en vigueur

A partir du 1er janvier 2024 et 2024 pour la restauration privée

Pour qui ?

Scolaire

Administration

Universitaire

Medical

Social

Crèche

Loisirs

Entreprise

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis dans les établissements publics et privés. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, au moins 50 % des produits bio et de la Politique Agricole Communautaire (PAC) doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter notre blog pour le seul des autres régions).

Ces taux de 50 % sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 :

A améliorer d'ici fin 2022 :



1

Mesures phares

Qualité des produits Gasillage alimentaire Diversification des menus Interdiction du plastique Information des convives

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur
À partir du 1er janvier 2024 et pour la restauration privée

Pour qui ?
Scolaire Administration Universitaire Médical Social Crèche Loisirs Entreprise

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis pour la restauration collective. À partir du 1er janvier 2024, les établissements de restauration collective doivent proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter notre blog pour le seul des autres régions).

Ces taux de 50 % sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises : i.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 : A améliorer d'ici fin 2022 :

--	--

Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis la promulgation de la loi EGAlim, à compter de 2024, tous les établissements doivent proposer au moins 50 % de la famille de produits viande et poisson, composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Le 1er janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à

2

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article ▾

1 2 3 >

Expérialisez une solution de réservation des repas !

2 mai 2022

Actualité

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'expérimentation d'une solution de réservation de repas en restauration collective lancée le 4 avril 2022 !

[Lire la suite](#)

Focus sur le dispositif anti-gaspillage les Frigos Partagés !

10 janvier 2022

Témoignage

Retour d'expérience sur la mise en place des Frigos Partagés au sein de la commune de St André de Cubzac, en Gironde.

[Lire la suite](#)

L'adaptation des taux EGAlim pour l'outre-mer !

4 novembre 2021

Réglementation

Les obligations EGAlim pour l'outre-mer à jour du décret du 25 septembre 2021.

[Lire la suite](#)

1

Mesures phares

[Qualité des produits](#) [Gasillage alimentaire](#) [Diversification des menus](#) [Interdiction du plastique](#) [Information des convives](#)

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur
À partir du 1er janvier 2024 et 2025 pour la restauration privée

Pour qui ?
Scolaire
Administration
Universitaire
Medical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis pour la restauration collective. Les achats doivent être réalisés au moins à 50% de produits bio et de la filière Marbré. Les achats doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter notre blog pour le seuil des autres régions).

Ces taux de 50 % sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 : A améliorer d'ici fin 2022 :

--	--

Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privée. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir de l'année 2022, les achats doivent être réalisés par la famille de produits de qualité et durables, composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Le 1er janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à

2

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article

- 1
- 2
- 3
- >

Expérialisez une solution de réservation des repas !
2 mai 2022 [Actualité](#)

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'expérimentation d'une solution de réservation de repas en restauration collective lancée le 4 avril 2022 !

[Lire la suite](#)

Focus sur le dispositif anti-gaspillage les Frigos Partagés !
10 janvier 2022 [Témoignage](#)

Retour d'expérience sur la mise en place des Frigos Partagés au sein de la commune de St André de Cubzac, en Gironde.

[Lire la suite](#)

L'adaptation des taux EGAlim pour l'outre-mer !
4 novembre 2021 [Réglementation](#)

Les obligations EGAlim pour l'outre-mer à jour du décret du 25 septembre 2021.

[Lire la suite](#)

3

Documentation

Achats publics en restauration collective

A propos de cette documentation
Le CNRC conseil national de la restauration collective

Plaquette ma cantine
Infographie
Kit de communication
Tuto : utilisation de la plateforme ma-cantine

INFOS GÉNÉRALES SUR LA LOI EGALIM

En savoir plus sur la loi (vidéo)
Les mesures de la loi EGAlim expliquées (CNRC)
Quelles mesures pour quel secteur ?
Loi + Climat et Résilience+
Webinaire Restaurants administratifs et inter-administratifs

Guide acheteurs publics

Guide prestation de service mai 2022.pdf 2MB [PDF](#)

Guide régie directe mai 2022.pdf 2MB [PDF](#)

Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en restauration collective (gestion directe)

localim(1).pdf 6MB [PDF](#)

Localim : Bistec à outille des acheteurs publics de la restauration collective

Nous : Labels, sigles et certifications

Commerce équitable

L'intérêt de ma cantine : m'informer

m'informer

L'intérêt de  ma cantine : me situer

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat



Suivre l'évolution de mon territoire

Savoir où en sont les établissements de ma région ou mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



m'informer

L'intérêt de  ma cantine : me situer

m'informer

me situer

L'intérêt de  ma cantine : suivre mes achats

✖ Inscrivez-vous au webinaire « Crédit et gestion de compte » du mercredi 01 juin 11h-12h

M'inscrire

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGALim et Climat



Suivre l'évolution de mon territoire

Savoir où en sont les établissements de ma région ou mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



Une dernière chose...

Une dernière chose...

Expérimentation réservation de repas

Retrouvons-nous bientôt

mercredi 1 juin à 11h

mercredi 8 juin à 14h

vendredi 10 juin à 12h

jeudi 23 juin à 14h