

ma-cantine .agriculture .gouv.fr

plateforme publique d'accompagnement à
la transition alimentaire en restau collective



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma cantine

Déroulé du webinaire



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

Ordre du jour

- 
- 1** **Rappel du contexte**
 - 2** **Focus sur les nouveautés**
 - 3** **L'affiche en ligne**
 - 4** **Q&R**
 - 5** **Démo plateforme : exemples (affiche , suivi des achats...)**

Le contexte juridique et politique

Loi EGAlim
(octobre 2018)

**Loi Climat et
Résilience**
(août 2021)

Plusieurs temporalités
mais une même série
d'actions en 5 axes :



**50% de produits durables
et de qualité dont 20%
de produits bio** dès
le 01/01/2022*



**Un repas végétarien
hebdomadaire** en
restauration scolaire*



Information aux convives
une fois par an par voie
électronique ou par voie
d'affichage*



Lutte contre le gaspillage alimen- taire :
l'obligation de réaliser un diagnostic du
gaspillage alimentaire et de signer une
convention de don (pour les restaurations
importantes)



Substitution du plastique : plus de
bouteille d'eau, d'ustensiles à usage
unique et disparition progressive des
contenants de cuisine

Qui est concerné ?

Qui s'inscrit sur la plateforme ?

Depuis 2024, toutes les restaurations collectives sont concernées



Les responsables légaux de
services de restauration collective
public et privé



Les structures, personnes ayant eu
délégation pour le faire
ex : SRC, cuisine centrale...)

Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

Direction ou fonctions supports :

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

N.B. Une cantine peut avoir plusieurs “gestionnaires” qui peuvent modifier différentes parties du “diagnostic” de la cantine

À quoi sert *ma cantine* ?

La plateforme publique « [ma cantine](#) » vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre les lois qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.



- un accompagnement
- des ressources et des guides
- des outils gratuits et pratiques
- un service support
- l'outil de télédéclaration



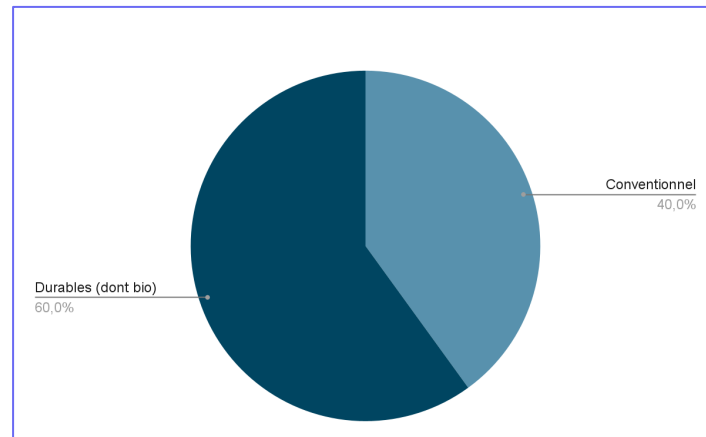
Plateforme permettant aux gestionnaires et convives d'améliorer leurs pratiques, d'échanger avec des pairs, avec leurs convives pour aller vers une transition alimentaire

Les actus



60% pour la famille viandes et poissons

- **60 % de produits durables et de qualité pour les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche au 1er janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration d'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales)**
- **Obligation d'information Provenance France pour les viandes**



Ex : pour 100 euros d'achat en viandes et poissons, 60 euros doivent correspondre à des produits labellisés

Les actus



2025: Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service en plastique

Qui est concerné ?

- les services d'établissements scolaires et universitaires
- les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans

(dates d'entrée en vigueur : 2025 /2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants)

Les contenants

« Objets destinés à contenir des denrées alimentaires (ie conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe et de service, c'est à dire ceux utilisés pour la cuisson ; pour la préparation des plats chauds en cuisine ; pour la remise en température ;pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ; par les convives (c'est-à-dire la vaisselle). »

À savoir, en 2025 l'utilisation des pichets, cuillères en plastique, services réutilisables en plastique ainsi que les gobelets en polypropylène seront interdits.

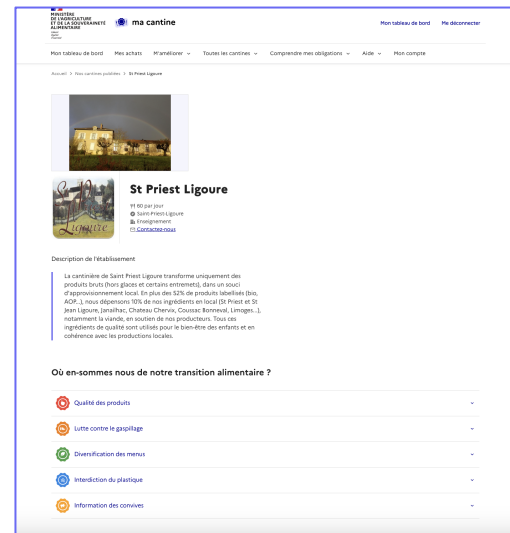
Les actus



Comment mieux communiquer auprès de ses convives ?

Nouvelle affiche mise en ligne par défaut (à partir du 17 juin) :

- données officielles (données télédéclarées)
- données non télédéclarées
- données provisoires (données en cours)



Toutes les cantines seront visibles automatiquement sur la plateforme *ma cantine*.

Merci beaucoup !

pour toute question, rdv sur *ma cantine*
ou par email : support-egalim@beta.gouv.fr



**ma
can
tine**