

Vous avez dit

ma cantine ?



<https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

contact@egalim.beta.gouv.fr



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



Un service numérique dédié construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence, l'émulation
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration



Comprendre ce qui est attendu :

Décryptage des mesures de la loi EGAlim,
complétée par la loi Climat et Résilience



Les mesures phares de la loi EGAlim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)

Expérimentation du menu végétarien **dans les collectivités volontaires**

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

[En savoir plus](#)

Les mesures phares expliquées

Approvisionnements :

Un nouveau sous-objectif



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrez en vigueur

A partir du 1er janvier 2022 et 2024 pour la restauration privée

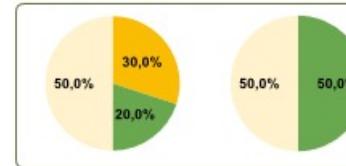
Pour qui ?

- Scolaire
- Administration
- Universitaire
- Médical
- Social
- Crèche
- Loisirs
- Entreprise

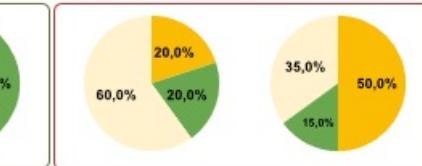
La loi EGALim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, 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 (en %) 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 :



- Bio
- Durable (hors bio)
- Autre

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 privé. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1er janvier 2024, au moins 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » est 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 tous les restaurants collectifs, y compris tous les restaurants d'entreprise (RE et RIE).

Les mesures phares expliquées

Approvisionnements :

- Deux nouvelles catégories
- Un délai raccourci pour la certification environnementale de niveau 2

Produits de qualité et durables

Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi EGAlim doit bénéficier d'un des labels suivants :



Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine (AOC/AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique (IGP) - L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



Écolabel pêche durable



Logo « Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-périphériques à l'UE (Azores, Madère, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



Produits issus du commerce équitable

Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation) - À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels afin d'effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous réserve qu'elles respectent les conditions de recours à une telle évaluation fixées par le code de la commande publique.



Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs (précisions à venir)



Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels

Produits biologiques

Parmi ces produits de qualité, au moins 20 % des produits doivent être « bio » pour les cantines en France continentale (consulter [notre blog](#) pour le seuil des autres régions). C'est à dire :

- des produits issus de l'agriculture biologique.
- des produits végétaux étiquetés 'en conversion'.

Les mesures phares expliquées

Affichage :

Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT

Générez votre affiche « Information des convives »

En remplissant ce formulaire, vous pourrez générer un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives pour les informer sur la part de produits de qualité et durables et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis dans votre restaurant. Cette information est obtenue à partir de vos données annuelles d'achat. Si ces données ne sont pas disponibles vous pouvez utiliser d'autres critères (nombre de composantes, volume des denrées...).

[En savoir plus sur la mesure](#)

À propos de votre cantine

Je représente la cantine

nom de l'établissement

dans la commune de

nom de la commune

Nous servons

200

repas par jour

À propos de vos achats

Sur l'année de 2021, les achats alimentaires (repas, collations et boissons) représentent

15000

euros HT

Sur ce total,

3000

euros HT

correspondaient à des produits bio,

2000

euros HT

correspondaient à des produits de qualité et durables (hors bio).

Générer mon affiche

Qualité des approvisionnements dans l'établissement



Sur les 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

Données non renseignées



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec ma-cantine.beta.gouv.fr, plateforme gouvernementale en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

Les mesures phares expliquées

Diversification des sources de protéines :

Une nouvelle obligation
pour la restauration
collective de l'Etat

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Les sources de protéines doivent être diversifiées.

Entrée en vigueur

Depuis le 30 octobre 2018

Pour qui ?

Pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour.
Scolaire
Administration
Universitaire
Social
Médical
Loisirs
Crèche
Entreprise

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Menu végétarien

Entrée en vigueur

1er novembre 2021

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Social
Médical
Loisirs
Crèche
Entreprise

Tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés), de la maternelle au lycée, sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle.

Les restaurants de l'Etat et ses établissements publics proposent une option végétarienne quotidienne à partir du 1er janvier 2023.

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?

Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéinées utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Expérimentation du menu végétarien dans les collectivités volontaires

Entrée en vigueur

Depuis la loi Climat

Pour les collectivités territoriales volontaires, une expérimentation suite à la loi Climat propose d'expérimenter, une option végétarienne quotidienne pour une durée de 2 ans. ma cantine implémentera bientôt un moyen de se déclarer volontaire dans l'auto-diagnostic et ainsi mesurer l'impact de ce test.

Les mesures phares expliquées

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Lancement d'une expérimentation

Solution de réservation de repas en restauration collective (décret février-mars 2022)

Pour une durée de 6 mois

Pour des Gestionnaires volontaires

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Entrée en vigueur

Janvier et octobre 2020

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit.

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire étendu à la restauration collective privée et obligation d'effectuer un diagnostic préalable à la réalisation de cette démarche. Lancement d'une expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge est lancée dès la promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans. Les modalités d'application doivent être définies par décret.

Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables.

L'infraction à cette disposition est susceptible d'une amende de 3 750 €.

Dons aux associations.

Depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

Expérimentation d'une solution de réservation de repas.

Pour évaluer ses effets sur le gaspillage alimentaire, la satisfaction de vos convives et le taux de fréquentation de votre établissement, nous vous proposons de participer à une expérimentation prévue par la loi Climat et résilience.

Les mesures phares expliquées

Abandon du plastique

Substitution des plastiques

Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites.

 Entrée en vigueur

Depuis le 1er janvier 2020

 Pour qui ?

Scolaire

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire depuis le 1er janvier 2020. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits.

 Entrée en vigueur

Depuis le 1er janvier 2020

 Pour qui ?

Scolaire

Administration

Universitaire

Social

Médical

Loisirs

Crèche

Entreprise

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Les contenants alimentaires en plastique sont interdits.

 Entrée en vigueur

À partir du 1er janvier 2025
(sauf pour les communes de
- de 2000 hab : 1er janvier
2028)

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.



Pour y arriver :

Travailler en équipe avec toutes les parties prenantes

→ Projet de restauration durable

Utiliser  ma cantine !

La démo

Vidéo

➤ Des outils, des ressources :

- Des outils pratiques :
 - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche,
 - **Tableur pour le suivi de ses achats** et aller vers les 50% de produits durables et de qualité
 - Modèle d'affiche pour **l'information aux convives**
 - Accès à tous les livrables du CNRC, liens vers des sites de références



Un compte utilisateur :
Enregistrer ses informations,
accès à une utilisation augmentée

➤ Des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication :

- Une **assistance aux utilisateurs** par une adresse mail de contact contact@egalim.beta.gouv.fr
- Possibilité de devenir **beta-testeurs** pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins
- **Un blog** pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes
- **Une info-lettre** mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme (déjà 4 numéros parus)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi, mettre en valeur les actions dont elles sont fières et favoriser l'émulation.

➤ Un outil de pilotage de politique publique :

- Un module de déclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques (bientôt)

Où en est-on aujourd'hui ?

Type de gestion des cantines



1,164

Nombre de comptes

47 RIA, 25 autres restaurants d'Etat

