

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 :

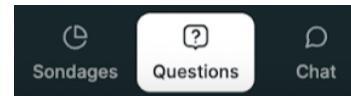
- 👉 vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...), faire vos remarques sur le **chat**
- 🧠 poser vos **questions** dans l'onglet dédié
- 👉 participer au(x) **sondage(s)** dans l'onglet dédié



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





ma-cantine

.agriculture.gouv.fr

**Webinaire cuisines
centrales**

Ordre du jour



45 min

1. Rappel des mesures de la loi
2. La télédéclaration
3. Contexte et enjeux de la plateforme
4. Le cas spécifique des CC
5. Quelques chiffres

Rappel mesures de la loi

Le contexte juridique et politique

La loi EGAlim (oct.2018), la loi Climat et Résilience (Août 2021)

Plusieurs temporalités mais une même série d'actions en cinq 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 alimentaire** : 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

La télédéclaration / remontée de données

Campagne 2022 de remontée des données d'achat année civile 2021

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 1ère campagne : 18 juillet au 16 octobre 2022



calendrier des autres campagnes : 1^{er} janvier au 31 mars

Modalités :

- **Saisie simplifiée :**
 - Possible pour tous dans la **période transitoire (2022-2023)**
 - Uniquement pour les **petites structures (200 repas/jour)** à partir de **2024***
- **Saisie détaillée :**
Déclaration **obligatoire pour les grandes structures** à partir de 2024 (sur les données 2023)

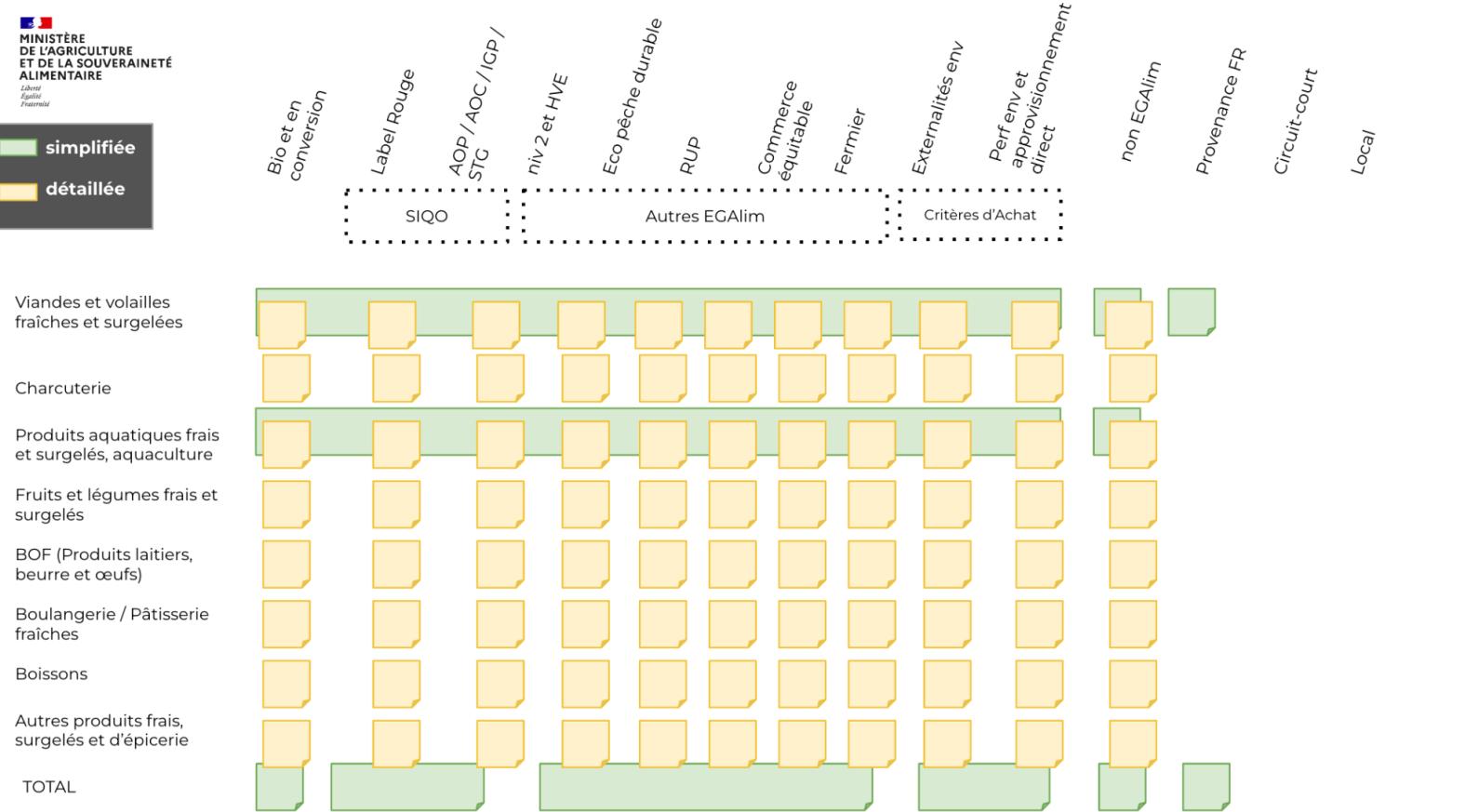


entre 10 min et 1 jour

(suivant le niveau d'info déjà à disposition)
teledeclarationcantine.dgal@agriculture.gouv.fr

Pour 2022 -2023 : Déclaration des satellites regroupée au niveau de leur cuisine centrale

Matrice de collecte des données



**ma-cantine,
qu'est-ce que c'est ?**

Les membres de la dreamteam ma-cantine



Valérie Merle
Intrapreneuse DGAL
Référente Nationale RestoCo



Alejandro Guillen
Développeur web



Frederika LHUISSIER
Référente Nationale RestoCo



Jennifer Stéphan
Responsable produit



André Gauthier
Lead chargé de déploiement



Helen Root
Développeuse web



Pauline Eyharabide
Chargée de déploiement



Jean-Baptiste Jacob
Chargée de déploiement



Greta Beltchika
Chargée de déploiement



ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

La **plateforme gouvernementale** dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la **restauration collective**, construit selon la méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, **favorisant la transparence, l'émulation**
- **Collecter des données** pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique

Qui est concerné ? qui s'inscrit sur la plateforme ?



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



**Les structures, personnes
ayant eu délégation pour
le faire (ex : SRC, traiteur,
syndicats mixtes...)**

Direction ou fonctions supports:

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

Restauration

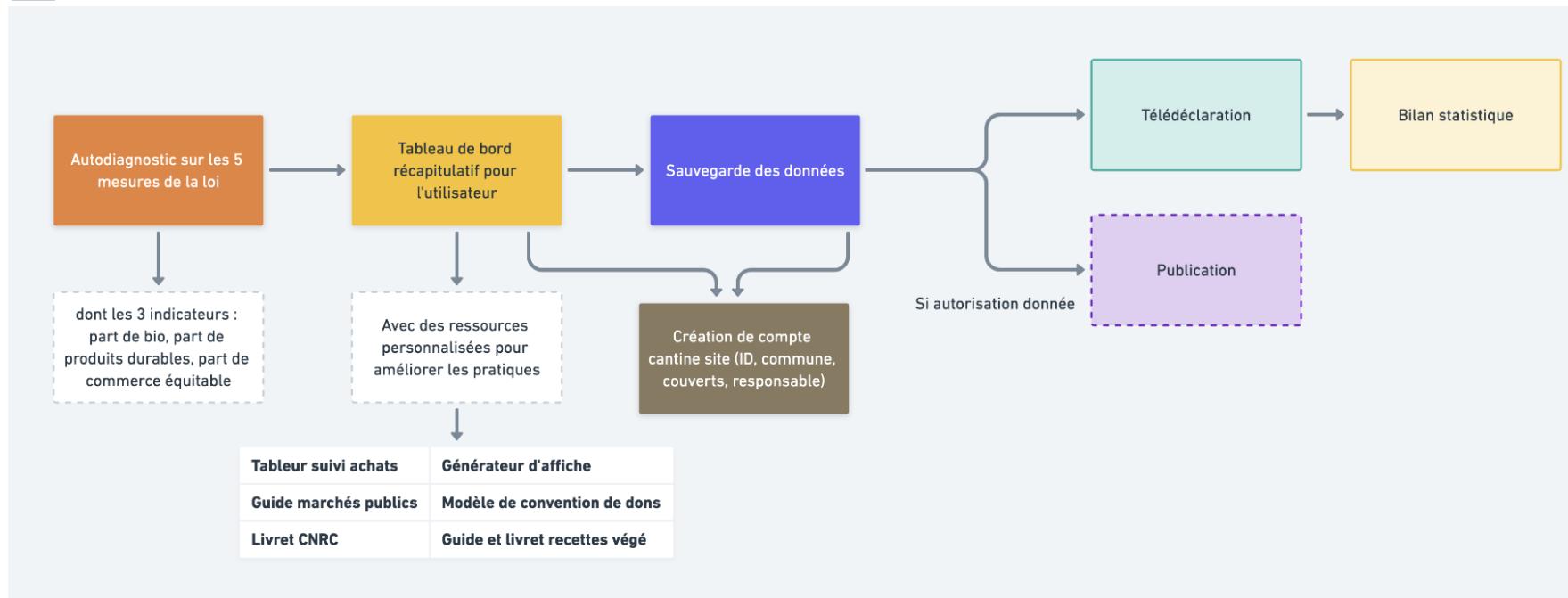
- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

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

LOGIQUE DE LA PLATEFORME



De l'autodiagnostic à la publication des données en passant par la télédéclaration (sauvegarde)



Fournir un service (autodiagnostic et aides par les ressources et accompagnement de l'équipe) pour la remontée de données et l'information de tous.



Des ressources disponibles et fiables pour être informé

Des livrets et guides stratégies d'achat / recettes végétariennes



Des outils de communication pour les convives et leurs parents

Gérer mes cantines A propos de la loi EGAlim Nos cantines Communauté Statistiques >

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 Q

Filtres [Afficher les filtres](#)

< 1 2 3 ... 964 965 966 > Trier par Date de création ↑

| | |
|--|--|
| Cantine de Misson 1000 par jour / Misson / Ecole primaire (maternelle et élémentaire) En 2021 : 74 % bio 3 % de qualité et durables  | LPA Félix Gaillard 1000 par jour / Salles-de-Barbezieux / Secondeaire lycée agricole En 2020 : 3 % bio  |
| Collège Val d'AURE 300 par jour / Isigny-sur-Mer / Secondeaire collège, ecole primaire (maternelle et élémentaire) En 2021 : 20 % bio 30 % de qualité et durables  | Campus Vert d'Azur 450 par jour / Antibes / Secondeaire lycée agricole En 2021 : 4 % bio 2 % de qualité et durables  |

[https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/nos-cantines/16--LPA Félix Gaillard](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/nos-cantines/16--LPA%20Félix%20Gaillard)

Affichage obligatoire

Qualité des approvisionnements dans l'établissement Test cantine de Val



1000 par jour

Bordeaux

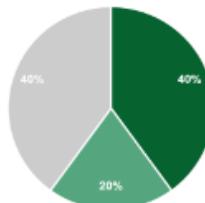
Secondeaire collège

Sur les 1000 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

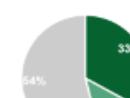
Projet Alimentaires Territoriaux

20 % de nos produits proviennent du PAT « PAT près de chez moi »

Approvisionnement 2021



Rappel 2020



- Bio
- Qualité et durable (hors bio)
- Hors catégories EGAlim

Bio



Qualité et durable



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 », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

Des outils pour le suivi de l'approvisionnement



Le tableur d'approvisionnement

Des outils pour le suivi de l'approvisionnement

En ligne : Mes achats

pour alimenter son diagnostic et la transmission d'information pour

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

Chercher par produit ou fournisseur 

 Télécharger

 Afficher les filtres

| Date | Produit | Famille | Cantine | Prix HT |
|--------------|-----------------|--|---------------------|----------|
| 29 août 2022 | lait | BOF (Produits laitiers, beurre et œufs) | Test cantine de Val | 500,00 € |
| 17 mai 2022 | viande de boeuf | Viandes et volailles fraîches et surgelées | test | 100,00 € |
| 5 mai 2022 | lait | BOF (Produits laitiers, beurre et œufs) | Test cantine de Val | 20,00 € |

1-3 of 3 < >



Nouvel achat

Description du produit

Fournisseur

 Prix HT 

Cantine

Date d'achat

Choisissez la cantine 

Famille de produit

- Viandes et volailles fraîches et surgelées
- Charcuterie
- Produits aquatiques frais et surgelés
- Fruits et légumes frais et surgelés
- BOF (Produits laitiers, beurre et œufs)
- Boulangerie/Pâtisserie fraîches
- Boissons
- Autres produits frais, surgelés et d'épicerie

Caractéristiques

- Bio
- Label rouge
- Appellation d'origine (AOC / AOP)
- Indication géographique protégée (IGP)
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Certification environnementale de niveau 2 ou HVE
- Écolabel pêche durable
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Commerce équitable
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits acquis prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
- Produits acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale
- Non-EGAlim
- Provenance France
- Circuit-court
- Local

Facture

 Choisissez un fichier ou glissez-le Ici

Facture en PDF ou image acceptée

- 1) Faciliter l'usage (suivi de ses achats) et la connexion avec le parcours de déclaration
- 2) Fournir un service utile aux cantines non outillées

Le cas spécifique des cuisines centrales sur ma-cantine

Inscrire sa cuisine centrale et ses satellites

Je suis...

une **cantine** qui produit sur place les repas que je sers à mes convives

une **cantine** qui sert des repas préparés par une cuisine centrale

une **cuisine centrale** qui livre des satellites mais n'a pas de lieu de service en propre

une **cuisine centrale** qui accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par jour (convives sur place)

Nombre de cantines à qui je fournis des repas

Concerne uniquement les cantines recevant des convives

Ψ 59

345

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
L'agriculture
Équitable
Paysanne

ma cantine

Mes cantines Me déconnecter

Gérer mes cantines ▾ À propos de la loi EGALIM ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Contact ▾

← Mes cantines

Ψ ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE

Satellites

Diagnostics

2021

Améliorer ma cantine

Publication

Gestionnaires

Supprimer

Vos cantines satellites

Cette cuisine centrale fournit des repas à 345 cantines. Vous n'avez ajouté aucune cantine satellite.

| Nom | SIRET | Couverts par jour |
|--|-------|-------------------|
| Vous n'avez pas renseigné des satellites | | |

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

Utilisez le formulaire en dessous pour ajouter des satellites un après l'autre. Sinon, utilisez notre [outil d'import des cantines et diagnostics](#) si vous avez les données en format CSV.

| SIRET | Couverts par jour |
|-------|-------------------|
| Ψ | 59 |

Utilisez cet [outil de recherche pour trouver le SIRET](#) de votre cantine.

Nom de la cantine

Secteurs d'activité

Ajouter

Répartition actuelle des établissements dans la base

| | | |
|-----------------------|-------|---|
| central | 159 | 56 |
| central_serving | 388 | Nb moy de satellites déclarés pour les CC |
| site | 5,394 | |
| site_cooked_elsewhere | 2,322 | |

DÉMO

Bienvenue dans votre espace, Jennifer [Modifier mon profil](#)

Participez à la collecte de données 2022 !

Le 18 juillet au 16 octobre 2022, dans votre espace diagnostic, déclarez vos données 2021 et devenez membre de la campagne nationale de déclaration. L'objectif : un bilan qui permettra à l'administration d'imaginer des services en cohérence avec la réalité du terrain. Il n'y a rien d'obligatoire, c'est déclaratif !

[Article sur le site du ministère](#)

Mes cantines

Qualité et durables dans nos assiettes

La loi Climat et Résilience encadre la qualité des produits entrant dans la composition des repas servis en restauration collective publique et des établissements du secteur privé (article L. 231-10-1). Les repas doivent comporter, à partir de 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits bio ou en conversion pour les cantines de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines continentales (consulter [notre blog](#) pour le seuil des autres régions).

Les indicateurs (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la part annuelle alimentaire - sur l'ensemble des repas, boissons et desserts compris. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total du moins doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio ou autre).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 :

| | | |
|-------|-------|-------|
| 50,0% | 30,0% | 20,0% |
| 50,0% | 50,0% | 0,0% |

A améliorer d'ici fin 2022 :

| | | |
|-------|-------|-------|
| 20,0% | 35,0% | 45,0% |
| 60,0% | 20,0% | 20,0% |

Les indicateurs (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la part annuelle alimentaire - sur l'ensemble des repas, boissons et desserts compris. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total du moins doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio ou autre).



ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE
Pas encore publiée



Cantine C
Pas encore publiée



Cantine B
Pas encore publiée

Cantine de Misson
¥ 50 par jour / Misson / Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

En 2021 :
74 % bio 3 % de qualité et durables



Collège Val d'AURE
¥ 300 par jour / Isigny-sur-Mer / Secondeaire collège, école primaire (maternelle et élémentaire)

En 2021 :
20 % bio 30 % de qualité et durables



Campus Vert d'Azur
¥ 450 par jour / Antibes / Secondeaire lycée agricole

En 2021 :
4 % bio 2 % de qualité et durables

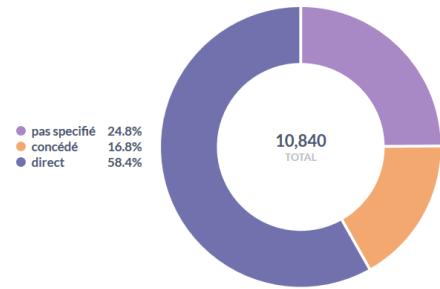


Quelques chiffres

Les statistiques de la plateforme

Statistiques ma cantine

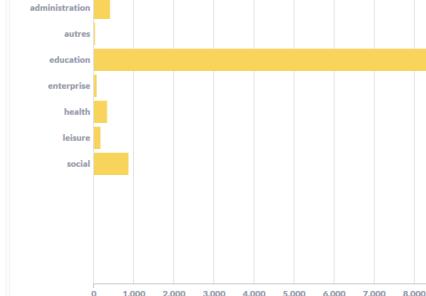
Type de gestion des cantines



Cantines par état de publication

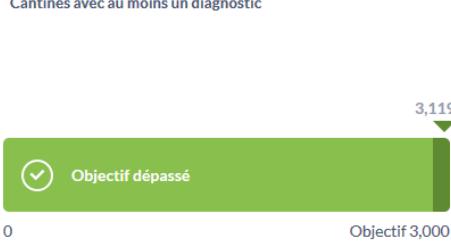


Cantines par secteur



Cantines avec au moins un diagnostic

Cantines avec au moins un diagnostic



Cantines ayant publié leurs données

Cantines ayant publié leurs données



1,990.29

Moyenne nombre de repas par jour

Rés

4,141

Nombre de comptes

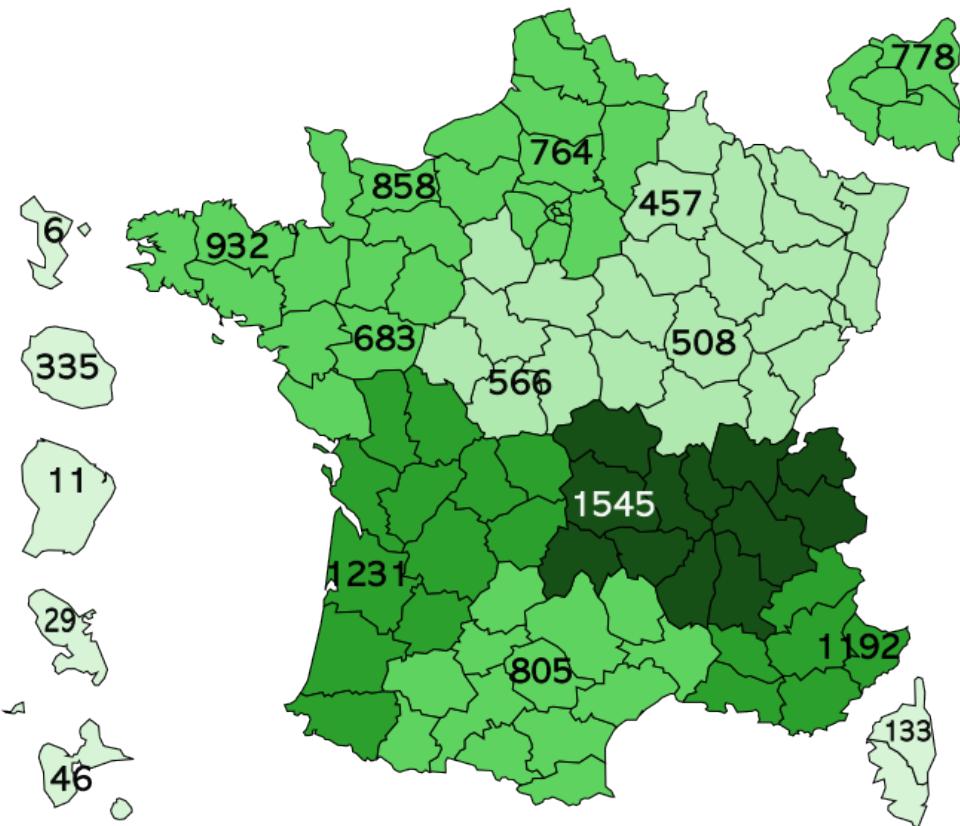
Cantine par département



351

Nombre de télédéclarations

CARTE DE FRANCE DES CANTINES



Plus le nombre de cantines est important dans une région, plus le vert est foncé sur la carte. Sur un total de **11032 cantines**, la région **Auvergne-Rhône-Alpe** compte le plus de sites sur ma cantine.

Sur l'ensemble du territoire, voici les secteurs les plus importants en termes de nombre de cantines (du plus important au moins important) :

- le secteur **scolaire (maternelle et primaire)** avec **4771 cantines** soit environ **44% de l'ensemble des restaurants référencés**
- le secteur **secondaire collèges** avec **2751 cantines** soit environ **26% de l'ensemble des restaurants référencés** ; les lycées représentent environ 8% de la base, soit 34% pour les deux.
- Le secteur médico-social avec **461 établissements** soit **5% du total des cantines inscrites sur ma cantine**.
- Le reste des secteurs, cumulés, représentent **1633 cantines** soit **17% du total**.

Toutes les statistiques sont disponibles ici :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/statistiques-regionales>

Pourquoi s'inscrire dès maintenant sur ma cantine?

Vous bénéficiez de nombreux avantages en vous inscrivant:

- Accédez à des ressources officielles et à jour sur la loi EGAlim
- Gagnez du temps pour suivre vos achats avec les outils dédiés et calculer vos taux EGAlim
- Participez aux expérimentations : réservation de repas / menus végétariens quotidiens
- Valorisez les actions que vous menez en interne auprès des parents d'élèves
- Préparez-vous dès à présent à la télédéclaration de vos données

Q&R



Merci